



## Ingredienser

1 dl creme fraiche  
0,5 dl mayonnaise  
1 spsk. ketchup  
2 tsk. citronsaft  
0,5 spsk. sriracha chilisaucé  
0,5 tsk. worchestershiresauce  
1/2 lille løg  
1 spsk. revet peberrod  
2 syltede drueagurker  
Salt og peber

## Beskrivelse

Rør creme fraiche, mayonnaise, ketchup, citronsaft, sriracha og worchestershiresauce sammen. Riv løg og peberrod og rør det i. Smag til med salt og peber. Skær de syltede agurker i meget små tern og vend dem i dressingen.

Lad dressingen trække 30 minutter på køl før servering.