

HOT PAD BOARD

mit Dill-Honig-Senfsauce

KATEGORIE: 2, 5, 6, 8
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
bunter Pfeffer
Salz geräuchert
Rosmarin
Thymian
Zitrone
Zedernholzbrett
Olivenöl

Für die Sauce:

2 EL Honig
2 EL Dijon Senf (scharfer oder mittelscharfer)
2 EL süßer Senf
1/2 Zitrone (frisch gepresst)
1 Prise gemahlene Pfeffer schwarz
1 Prise Salz
2 EL Dill (frisch, fein gehackt)

ZUBEREITUNG:

1. Zedernholzbrett in Zitronenwasser einige Stunden vorher einweichen
2. Für die Sauce alle Zutaten vermengen
3. Fungi Pads mit Pfeffer, Salz, Rosmarin, Thymian würzen und mit Zitronenscheiben belegen
4. Mit Olivenöl beträufeln und auf dem Brett bei mittlerer Hitze ca. 10 min. grillen
5. Mit der Sauce, einer Schüssel Blattsalat, Weißbrot und Olivenöl servieren

