

Remouladesaus



- 1 eidooier
- 3 gram fijne mosterd
- 5 gram appel azijn
- 200 ml zonnebloem olie
- 15 gram kappertjes
- 15 gram augurk
- 15 gram sjalot/ui
- 15 gram groene kruiden (b.v. bieslook, peterselie, kervel, dille)
- Peper en zout

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Doe de eidooier, mosterd en azijn in een maatbeker.

Zet een staafmixer in de maatbeker, zet deze aan en voeg langzaam de olie toe.

Hak de rest van de ingrediënten fijn en voeg deze aan de mayonaise toe.

Vind je te saus te grof, maak deze dan fijner met de staafmixer.

Breng indien nodig extra op smaak met peper, zout en azijn of augurkenvocht.