

# REMOULADE

ANTAL PERSONER: 4 PERSONER (CA. 1-2 DL)  
TILBEREDNINGSTID: 20 MIN



## DET SKAL DU BRUGE:

1 spsk. gulerod  
1 spsk. løg  
1 spsk. kål (f.eks. hvidkål, spidskål eller blomkål)  
1½ spsk. syltet agurk  
1 spsk. kapers  
2 spsk. mayonnaise  
1 spsk. creme fraiche  
1 tsk. citron  
1½ tsk. sukker  
Salt og peber  
1 tsk. gurkemeje  
Evt. ½ tsk. sennep – alt efter hvor stærk mayonnaisen er

## SÅDAN GØR DU:

1. Skræl gulerødderne, pil løget, vask kålen og pil evt. de yderste blade af.
2. Hak alle grøntsagerne, de syltede agurker og kapers meget fint, så der ikke er store stykker i den færdige remoulade.
3. Bland de hakkede grøntsager sammen med mayonnaisen og creme fraiche.
4. Tilsæt citronsaft, sukker, salt, peber og gurkemeje.
5. Smag til med citron, sukker, salt og sennep.



## TIPS OG TRICKS:

- Du kan erstatte kål og gulerødder med andre grøntsager, som f.eks. selleri og æbler.
- Der kan også blandes friske krydderurter i. Prøv f.eks. dild, karse eller timian.
- Noget af mayonnaisen kan evt. erstattes med creme fraiche eller yoghurt for at gøre den lidt mere frisk.