

REMOULADE

TIL 30 PERSONER (ca. 1 Liter)
TID: 45 MIN



SÆSON
HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

1 stk. gulerod

½ løg

100 g kål (f.eks. blomkål, hvidkål eller spidskål)

1 dl kapers

5 stk. syltede agurker (evt. pickles)

3-4 dl mayonnaise

1-2 dl creme fraiche

TILSMAGNING

SURT: citronsaft, sennep, flere kapers eller syltet agurk

SØDT: sukker eller honning

SALT: fint eller groft salt

BITTERT: groft kværnet peber

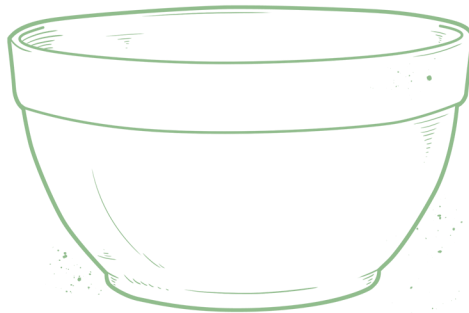
Gurkemeje, stødt

SÅDAN GØR DU

1. Skræl gulerødderne, pil løget, vask kålen og pil evt. de yderste blade af.
2. Hak alle grøntsagerne, kapers og syltede agurker eller pickles meget fint, så der ikke er store stykker i den færdige remoulade.
3. Bland de hakkede grøntsager sammen med mayonnaise og creme fraiche.

TILSMAGNING

1. Smag på din remoulade og juster smagen med grundsmagene og gurkemeje. Du vurderer selv hvor sød eller sur du ønsker den skal være.



TIPS OG TRICKS

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