

Remoulade

4-6 personer

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær guleroden i grove skiver og kog dem fem minutter i en gryde eller et par minutter i mikroovnen i en kop med vand.

Kom kapers, gulerod, pickles og løg i en blender og blend det fint. Eller brug en stavblender.

Rør de blandede grøntsager sammen med mayonnaise, sennep, gurkemeje og karry og smag til med salt og peber.

Hvis der ønskes lidt bid i remouladen kan man nøjes med at blende 3 pickles og hakke de 2 sidste groft.

Ingredienser

200 g mayonnaise

2 spsk. kapers

1 gulerod

5 stk. pickles

1/2 lille løg

1 tsk. Dijonsennep

1 tsk. karry

1 tsk. gurkemeje

salt og peber