Remoulade

SÆSON: Hele året **TIL:** 4 pers **TID:** 30 min.

DET SKAL DU BRUGE:

1 spsk gulerod

1 spsk løg

2 spsk kål f.eks. blomkål, hvidkål eller spidskål

1 spsk kapers

2 spsk syltede agurker

2 spsk mayonnaise

2 spsk creme fraiche

Tilsmagning

Salt og peber

Sennep

Sukker

Citron

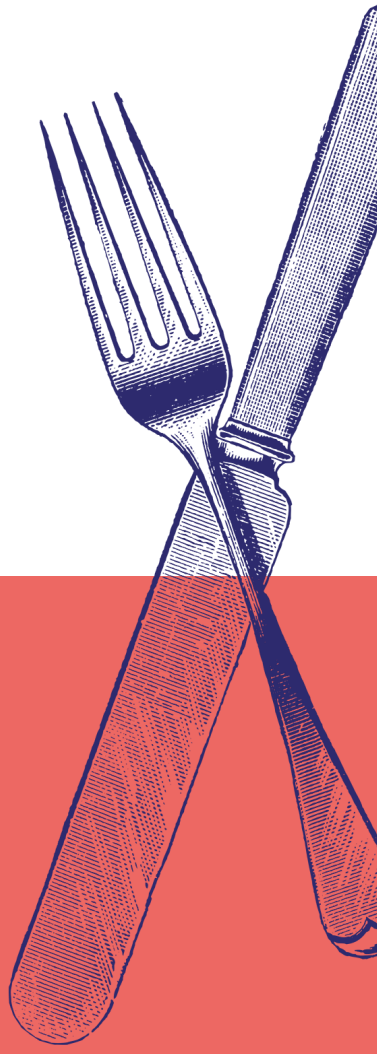
Gurkemeje

SÅDAN GØR DU:

1. Skræl gulerødderne, pil løget, vask kålen og pil evt. de yderste blade af.
2. Fin hak alle grøntsagerne, kapers og syltede agurker.
3. Bland de hakkede grøntsager sammen med mayonnaise og creme fraiche.

Tilsmagning

1. Smag til med salt, peber og evt. sennep, citron, sukker og lidt gurkemeje.



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.