

Hjemmelavet remoulade



3 dl mayonnaise, gerne hjemmelavet
1 gulerod, kan udelades
1 glas pickles, 300 g, fx Piccadilly
1 rødløg, fintrevet
3 spsk cremefraiche 38%
1 spsk eddike, gerne æbleeddike
1 tsk karry, god lidt sukker
Salt og peber
Persille, til pynt

Remouladen røres af mayonnaise og cremefraiche, og vendes med pickles. Smag til med karry, lidt sukker, salt, peber og lidt æbleeddike. Rødløget og guleroden rives fint og vendes i.

Kilde: Inspireret af Price inviterer på DR1, Lene Espersen egen opskrift fra Hirtshals.
01.03.2013