

Sauce, Fond

Sauce Remoulade

Zutaten:

300 g Mayonnaise

100 g Cornichons

0.1 Bund Schnittlauch

0.1 Bund Kerbel

0.1 Bund Estragon

1 St. Schalotten

0.1 Bund Petersilie, glatt

1 TL Kapern

Zubereitung:

Kräuter fein hacken, bzw. in Ringe schneiden. Schalotten und Cornichons fein würfeln. Kapern ebenfalls hacken. Unter die Mayonnaise rühren und servieren.