

# Lekker sausje

## **Ravigotte - remoulade - hollandaise**

Ik maak wel vaker een saus voor in de salade en ik ken ook wel wat sausnamen, maar wat nou wat is, zou ik niet weten. Toevalig vond ik in de Volkskrant een sausje om eens uit te proberen en het beviel me wel.

Mayonaise met mosterd mengen (175g / een eetlepel). Een sjalotje, 2 eetlepels kappertjes en 20g cocktailaugurkjes er fijngehakt door. Dan kruiden erdoor: bladpeterselie, bieslook, dragon bijvoorbeeld. Peper, zout. Eventueel eidooier van een hardgekookt ei, Griekse yoghurt, wittewijnazijn.

Ingrediënt

[Mayonaise](#)

[Mosterd](#)

[Sjalot](#)

[Kappertjes](#)

[Augurk](#)

[Bladpeterselie](#)

[Bieslook](#)

[Dragon](#)

[Griekse yoghurt](#)

[Wittewijnazijn](#)

[Eidooier gekookt](#)