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. Toevallig 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.

Ik heb hem in ieder geval een keer gebruikt bij vis van de grill.

Ingrediënt
Mayonaise
Mosterd
Sjalot
Kappertjes
Augurk
Bladpeterselie
Bieslook
Dragon
Griekse yoghurt
Wittewijnazijn
Eidooier gekookt