



## »Hausmanns« Remoulade

Schmeckt bestens zu Krustentieren, paniertem Fisch und Sülze sowie zu Tafelspitz, Roastbeef und kaltem Braten aller Art.

### ZUTATEN:

150 g	feinste Mayonnaise
1	kleine Gewürzgurke
1	sehr kleine Schalotte
1 TL	Kapern in Weißweinessig (gehäuft)
1	Sardellenfilet
1 EL	Petersilie
1 EL	Dill
1 EL	Schnittlauch
½ TL	Dijonsenf
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

**1** Für die Remoulade möglichst selbst gemachte verwenden. Alternativ zu bester Handelsware aus dem Kühlregal greifen. Gewürzgurke, Schalotte und Sardellenfilet sehr fein würfeln. Kapern und Kräuter hacken. Alle weiteren Zutaten miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.