Dänische Remoulade

Kategorien:	Buffets, Dips, Fingerfood, Gemüse, Snacks, Soßen, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

120 g Mayonnaise
1/2 TL Senf
1/2 Zitrone
5 TL Zucker
Pfeffer
Salz
Curry
1 EL Petersilie
1 EL Dill
1 EL Schnittlauch
190 g Mixed Pickles
2 TL Kapern
1 Zwiebel

Zubereitung

Dänische Remoulade paßt sehr gut zu Fisch, Fleisch oder Smörrebröd.
Mayonnaise mit wenig Senf und Saft einer halben Zitrone verrühren.
Mit einer Prise Zucker, Pfeffer, Salz und Curry würzen.
Petersilie, Dill und Schnittlauch feinhacken und unter die Dänische Remoulade rühren.
Mixed Pickles aus dem Glas gut abtropfen lassen und zusammen mit Kapern fein zerhacken.
Zwiebel sehr fein würfeln und zusammen mit dem Gemüse unter die Dänische Remoulade rühren.
Zugedeckt hält sich die Dänische Remoulade ca. 2-3 Tage im Kühlschrank.