

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 fein hacken 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.