

Ingrediënten

1 kleine ui geraspt
2 augurkjes
gesnipperd
3 el. fijngehakte
tuinkruiden (peterselie, bieslook,
selderij, dragon etc.)
250 ml.
mayonaisse
125 ml. zure room

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Saus/dressing
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Remouladesaus

Per 100 ml. 425 kcal.

Bereidingswijze

Roer de kruiden, ui, augurk en zure room door de mayonaisse

Serveertips

Deze saus is geschikt voor bij vlees en visgerechten
bron;
Boodschappen 5-2002