

Remoulade

Für 4 Personen

1 Ei	2 TL Kapern	1 Sardellenfilet
1 Essiggurke	1 EL Kräuter, gemischt	150 g Schmand
1 TL Dijonsenf	Pfeffer, schwarz	Chilisalz

Das Ei hart kochen und in kleine Würfel schneiden. Die Kapern und das Sardellenfilet fein hacken. Die Essiggurke ebenfalls fein würfeln und die frischen Kräuter fein hacken. Den Schmand mit Eiern, Kapern, Sardellen, Senf, Kräutern und Essiggurken verrühren und mit Chilisalz und Pfeffer würzen.

Alfons Schuhbeck am 01. April 2011