

Remouladsås



En sås som passar lika bra till stekt som panerad fisk men även rostbiff. Remouladsås är om man kollar ingredienserna en smaksatt majonnäs, smaksättningen kommer från pickles, syltlök, curry och gurkmeja. Receptet hittade jag på [receptfavoriter](#) där matskribenten och kocken Henrik Mattsson delar med sig recept.

½ dl ättiksgurka

½ dl syltlök

1 dl pickles (inlags morot, blomkål och gurka)

2 msk kapris (valfritt)

1 ½ dl majonnäs

1 tsk citronsaft

1 krm salt och vitpeppar

½ tsk curry

2 krm gurkmeja

Hacka ättiksgurka, syltlök, pickles och kapris grovt, blanda med majonnäs i en skål. Smaka av med citronsaft, salt, peppar, curry och gurkmeja. Förvara remouladsåsen i kylan, den bör gärna stå och dra sig någon timme innan den ska användas för att utveckla mer smaker.