

# Senf-Remoulade

1 Eigelb	und
2 EL mittelscharfer Senf	sowie
2 EL süß-scharfer Senf	mischen und unter ständigem Rühren
100 ml Öl	tropfenweise dazugeben, bis eine Majonnaise entsteht.
8 Cornichons	und
2 Sardellenfilets	sowie
2 TL Kapern	fein hacken und unterheben.
1 EL getrocknete Petersilie	und
1 TL getrockneten Kerbel	zugeben und mit
Pfeffer	abschmecken.

Wer mag, kann auch noch einige ganze Senfkörner unterrühren.

Sehr zu empfehlen zu Fischgerichten.

Terhorst Gewürz- & Senfmühle e.K.  
Kapellenmoorstr. 3  
49779 Niederlangen  
Telefon 0 59 33 – 6 49 77 94  
info@terhorst-senf.de