

## REMOULADE

Wpisany przez Dana  
środa, 05 września 2007 13:25 -

---

**1 szklanka majonezu, 1 łyżka jogurtu naturalnego, 1 łyżka soku z cytryny, 1 łyżka siekanych kaparów, 1/2 łyżki pasty sardelowej, 2 małe kiszzone ogórki, 1 szalotka, 1 łyżka siekanych ziół (natka pietruszki, po 2-3 listki szalwi i mięty, bazylii, kolendra)** Majonez wymieszać z jogurtem. Ogórki i szalotkę bardzo drobno posiekać. Wymieszać wszystkie składniki, odstawić na pół godziny po czym doprawić solą i pieprzem. Znakomicie pasuje do smażonych i grilowanych ryb.

### **WERSJA 1**

Zamiast pasty sardelowej, kaparów i ogórków dodać **kieliszek (50g) koniaku.**

### **WERSJA 2**

Zamiast pasty sardelowej dodać

**2 łyżki keczupu, 1 łyżkę świeżo startego chrzanu, 2 łyżki białego wina i kilka kropli Tabasco.**

Dokładnie wymieszać. Znakomite do krabów i krewetek.

### **WERSJA 3**

Do sosu dodać

**1/2 łyżeczki namoczonego szafranu i łyżeczkę curry**

. To sos do muli.

### **WERSJA 4**

Do sosu dodać roztarte

**2 ząbki czosnku i posiekane oliwki**

. Pasuje do grilowanych ryb.