Remoulade Opa Werner
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

3 Becher Sahne- oder Vollmilchjoghurt, 200 gr Majonaise, 6-8 Gurkensticks (ALDI), 4 Eier, hart gekocht, 2 Beutel 8-Kräuter-Mischung, gefroren.

Die Vorbereitungen:

Die Eier hart kochen und nach dem Abkühlen fein hacken.
Majonaise, Joghurt und 8-Kräuter mischen.
Die Gurkensticks sehr fein hacken und unter die Majonaisemischung geben.
Ganz zum Schluss die gehackten Eier unterheben.
Ggf. mit Salz, etwas Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Vorher aber einige Stunden durchziehen lassen!

Die Zubereitung:

Diese Remoulade schmeckt prima zu Roastbeef kalt mit Bratkartoffeln; zu gebratenem oder gegrilltem Fischfilet und zu gekochtem Rindfleich (Tafelspitz).

Sie sollte möglichst einige Stunden, besser einen Tag, vorher zubereitet werden, damit sich das Aroma der Kräuter entwickeln kann. Im Kühlschrank hält sie sich gut 3 Tage.