

Rémoulade danoise

écrit par Pariseyn | 24 janvier 2022



Une version danoise de cette sauce française aux multiples variantes. Pour accompagner viandes, fruits de mer, hot dogs et autres smorrebrod.

Ingrédients :

130 g de mayonnaise

1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne

1 échalote

2 brins de persil frais

1 cuillère à soupe de câpres

Eplucher et émincer finement l'échalote.

Emincer les câpres.

Effeuillez et hachez finement le persil.

Dans un bol, verser la mayonnaise.

Ajouter tous les autres éléments et bien mélanger.

Gouter et rectifier éventuellement l'assaisonnement.

Réserver au frais.