

Remoulade v. 1.00

Zutaten (für ca. 350 ml)

2 Eier

1 kleine Knoblauchzehe

150 ml Mayonaise (Tommy)

1 EL Joghurt

20 gr Dill (kleiner Bund)

1/2 TL grobes Meersalz

1-2 TL Olivenöl

1 TL Ahornsirup

1/2 TL Zitronenschale

Zubereitung:

Die Eier hart kochen.

Knoblauch, Meersalz und Olivenöl im Mörser zu einer Pesto vermahlen.

Nun den Joghurt und Mayonaise in den Mörser zugeben und vermischen.

Die hartgekochten Eier grob hacken.

Den Dill fein hacken.

Die Pesto, die Eier, den Dill und die Zitronenschale in einer mittleren Schüssel vermengen.

24 Stunden ziehen lassen.