



Ingredienser

100 g gulerødder
2 syltede drueagurker
2 spsk. kapers

Remouladedressing:

2 spsk. mayonnaise
2 spsk. græsk yoghurt
1 spsk. sød sennep
1 tsk. æblecidereddike
Salt og peber

Beskrivelse

Skær gulerødderne i meget små tern (ca. 3 x 3 mm). Hæld kogende vand over gulerodsternene. Efter 20 sekunder hældes de i en sigte til afdrypning.

Hak de syltede agurker og afdryppede kapers fint. Bland gulerod, agurk og kapers i en skål.

Rør mayonnaise, græsk yoghurt, sennep og eddike sammen.

Smag til med salt og peber. Hæld dressingen over grøntsagsblandingen og vend rundt, så fyldet bliver fordelt.

Lad remouladen trække på køl i en times tid inden servering.