

Senf-Remoulade

Alte Senfmühle Terhorst
Richard-Lucas-Straße 10a
41812 Erkelenz-Ost

Fon 0 24 31 - 78 61 60
Fax 0 24 31 - 78 61 65
www.terhorst-senf.de

1 Eigelb	und
2 EL mittelscharfer Senf	sowie
2 EL süß-scharfer Senf	mischen und unter ständigem Rühren
100 ml Öl	tropfenweise dazugeben, bis eine Majonnaise entsteht.
8 Cornichons	und
2 Sardellenfilets	sowie
2 TL Kapern	fein hacken und unterheben.
1 EL getrocknete Petersilie	und
1 TL getrockneten Kerbel	zugeben und mit
Pfeffer	abschmecken.

Wer mag, kann auch noch einige ganze Senfkörner unterrühren.

Sehr zu empfehlen zu Fischgerichten.