# Remoulade
# bei SehrLecker.de

**Die Zutaten:**

1 mittelgroße Zwiebel, 2-3 Kühne Gewürzgurken Auslese, 1-2 Packungen Tiefkühl Petersilie, 1 großes Glas Miracel Whip Mayonaise, 1 mittelgroße Apfel, 2-3 hartgekochte Eier, 200-300 ml Milch.

**Die Vorbereitungen:**

Eier kochen, Äpfel, Zwiebeln und Gewürzgurken in sehr kleine Würfel schneiden oder in einem kleinen Mixer kurz raspeln (auf keinen Fall Pürieren, wird sonst bitter!!!), Eier in sehr kleine Würfel schneiden.

**Die Zubereitung:**

Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Nach Geschmack Petersilie zufügen und mit Milch bis zur gewünschten Konsistenz fertigstellen (wir mögen sie lieber ein wenig dickflüssiger). Durchziehen lassen.

Tipp: Die Remouladen-Soße schmeckt am besten, wenn sie ca. 3-4 Stunden im Kühlschrank durchgezogen ist.

Schmeckt prima zu Fisch, Bratkartoffeln, Sülze, etc...