

Dänische Remoulade bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Senfgurken, 2 Esslöffel Aprikosenkonfitüre, 100 gr Joghurt, 200 gr Mayonaise, 2 Prisen Ingwer, 2 Prisen Currypulver, 1 Bund Schnittlauch, Pfeffer aus der Mühle, Salz.

Die Zubereitung:

Senfgurken fein hacken, mit Konfitüre, Joghurt und Mayonaise verrühren. Mit gemahlenem getrockneten Ingwer, Salz, Pfeffer und Currypulver würzen und in kleine Röllchen geschnittenen Schnittlauch unterrühren.

Guten Appetit!