

Remoulade selbermachen schnell bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Glas Eingelegte Gurken, 4-5 mittelgroße Eier, 1 Flasche Aldi Mayonaise, 1 Flasche Aldi Remoulade, 100 ml Saft von den Gurken.

Die Vorbereitungen:

Eier hart kochen und in kleine Stücke schneiden, dann Gurken in ganz kleine Würfel zerteilen.

Die Zubereitung:

Mayo und Remoulade zu gleichen Teilen in eine Schüssel geben, die geschnittenen Gurken und (kalte) Eier dazu geben und mit dem Saft von den Gurken übergießen. Die Masse verrühren, fertig ist eine schnelle leckere Remouladen Soße. Besser ist die Selber gemachte natürlich schon, ist aber eine schnelle Alternative. Guten Appetit!!!