

Sauce Tartare / Tartare Sauce



De boodschappen

250ml mayonaise

80 gram augurk, grof gehakt

2 hargekookte, vrije uitloop eieren, gehakt

2 eetlepels platte peterselie, gehakt

2 eetlepels kappetjes, grof gehakt

2 sjalotten, fijn gehakt

½ citroen, geperst

zeezout & versgemalen peper

Maak de Tartaarsaus een dag van tevoren, dan kunnen de smaken nacht's blenden. Heb je veel tijd dan kun je de mayonaise ook zelf maken. Het recept vind je op snazzie.nl.

Zo gemakkelijk maak je Sauce Tartare

Kook de eieren 10 minuten.

Hak kappers, augurk en uitjes, doe ze bij de mayonaise en roer ze door met zout & peper.

Voeg het citroensap en de gehakte peterselie toe. Hak de eieren fijn en roer ze ook door de saus.

Schep de saus in een goed afsluitbare pot en zet de Sauce Tartare in de ijskast tot morgen.

Te lekker!

Sauce Tartare / Tartare Sauce



Shopping list

250ml mayonnaise

80g cornichons, roughly chopped

2 hard boiled free range eggs, grated

2 tablespoon flat parsley, chopped

2 tablespoons capers, roughly chopped

2 shallots, finely chopped

½ lemon, juiced

sea salt & freshly ground pepper

Make the Tartar Sauce a day early then the flavors will blend overnight. If you have a lot of time then you can make the mayonnaise yourself too. Look up the recipe on snazzie.nl

Here is how easy you make Tartar Sauce

Boil the eggs for 10 minutes.

Chop capers, pickles & shallots, add it to the mayonnaise, season with salt & pepper then stir.

Add the lemon juice and the parsley. Chop the eggs fine then fold them into the sauce too.

Spoon the sauces into a jar which you can seal then put the Tartar Sauce in the fridge until tomorrow.

It's mega tasty!

Sauce Tartare / Tartare Sauce