



Remoulade

med kikærter

50 personer

Ingredienser

1 dåse kikærter drænet

Pickles

5 dl vand

1 tsk salt

2 gulerod

1/2 squash

350 g blomkålsris (frostvare)

Lage

2 spsk vand

200 g hvidvinseddike

4 spsk sukker

1 tsk salt

1 spsk sort peber

2 tsk gurkemeje

2 tsk majsstivelse (feks Maizena)

Mayonnaise

2 stk æggeblomme

1 knivspids salt

1 tsk citronsaft, friskpresset

1,5 dl rapsolie

Fremgangsmåde

1. Kog små tern af gulerødder i 5 minutter '
2. Tilsæt squash-tern og blomkålsris i kogevandet og lad vandet koge op igen, koges ca 1 min.
3. Hæld grøntsager i en sigte / dørslag

Lagen:

4. Hæld Eddike, sukker, salt, peberkorn og gurkemeje i gryden koges kort op så sukker opløser sig
5. Lav en jævning ved at røre/ryste vand og majsstivelse sammen, tilsættes kogelagen
6. Grøntsager og lagen blandes i en skål og afkøles i mindst 2 timer

Mayonnaisen:

7. Æggeblomme med salt og citronsaft piskes godt sammen med elpisker
8. Olien tilsættes i en tynd stråle, lidt af gangen, medens der piskes hurtigt og få at rette mayonnaise-konsistens

Nu skal remouladen samles, det gøres bedst i en foodprocessor eller med en stavblender:

9. Alle ingredienserne blendes samles eller hakkes i foodprocessor.
Hold tilbage med lidt af kikærterne, således at du kan justere konsistensen med færre eller flere kikærter.
Det er vigtigt at de kogte Kikærter ikke er våde og drænet godt

Tip!

Remouladen kan fryses ned i mindre portioner.

Næringsindhold	Pr. 100 g	Pr. person (37 g)
Energi	115 kcal/483KJ	42,8 kcal/179,76KJ
Protein	1,9 g	0,75 g
Kulhydrat	7 g	2,5 g
Fedt	8 g	3 g