



## Tartaarsaus

*Een romige, frisse mayonaisesaus met augurk, kappertjes en kruiden. De klassieke begeleider bij gebakken of gefrituurde vis.*

VOORBEREIDING

**15'**

PORTIES

**4**

CATEGORIE

**Saus**

### Ingrediënten

200 gr mayonaise  
2 augurken, fijngesnipperd  
1 el kappertjes, fijngehakt  
1 sjalot, fijngesnipperd  
1 el verse peterselie, fijngehakt  
1 el verse bieslook, fijngehakt  
1 kl mosterd  
1 kl citroensap  
zout

versgemalen peper

## Bereidingswijze

---

1. Doe de mayonaise in een kom.
2. Roer de fijngesnipperde augurk, kappertjes en sjalot erdoor.
3. Voeg de fijngehakte peterselie en bieslook toe en meng goed.
4. Roer de mosterd en het citroensap erdoor voor wat frisheid en pit.
5. Kruid met zout en versgemalen peper en proef bij.
6. Laat de saus minstens 30 minuten in de koelkast rusten zodat de smaken intrekken.

### Tip

Maak de mayonaise zelf voor een nog vollere smaak, of gebruik een goede kant-en-klare.

### Lekker met

Gebakken vis, fish and chips, kroketten of gefrituurde scampi

### Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Muscadet

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)