



Sauce gribiche

Een pittige koude saus op basis van hardgekookte eierdooiers, mosterd en kruiden.

Traditioneel bij gekookt vlees, asperges of vis.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	4	Saus

Ingrediënten

- 3 hardgekookte eieren
- 1 el mosterd
- 200 ml zonnebloemolie
- 1 el witte wijnazijn
- 1 el augurk, fijngehakt
- 1 el kappertjes, fijngehakt
- 1 el verse peterselie, fijngehakt
- 1 el verse kervel of dragon, fijngehakt
- zout

versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Pel de hardgekookte eieren en scheid de dooiers van de eiwitten.
2. Pureer de dooiers in een kom met de mosterd tot een gladde pasta.
3. Giet er al roerend druppelsgewijs de olie bij, zoals bij een mayonaise, tot de saus mooi bindt en dikker wordt.
4. Roer de witte wijnazijn erdoor om de saus wat lossen en frisser te maken.
5. Hak de eiwitten fijn en roer die samen met de augurk, kappertjes en verse kruiden door de saus.
6. Kruid met zout en peper en proef bij. De saus mag stevig en vol van smaak zijn.

Tip

Gribiche lijkt op tartaarsaus, maar wordt gebonden met gekookte in plaats van rauwe eierdooier.

Lekker met

Gekookt rundvlees, kalfskop, asperges of gepocheerde vis

Dranktip

Een frisse witte Bourgogne

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