



Remoulade aus selbstgemachter Mayonnaise

Zutaten für 300 g

Für die Remoulade

- 150 g Mayonnaise, vegan ([selbstgemacht](#))
- 40 g Apfel - in 5-mm-Würfel schneiden
- 40 g Cornichons - fein hacken
- 30 g Kapern - fein hacken
- 1 Frühlingszwiebel - 15 g vom Grün in ganz feine Streifen schneiden
- Kristallsalz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 2 Minuten
- Zieh-/Ruhezeit ca.

Zur (ggf. selbstgemachten) Mayonnaise (150 g) nur noch die Cornichons, die Apfelwürfel, die Kapern und das Grün der Frühlingszwiebel geben, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schon ist sie fertig, die vegane Remoulade.

Nährwerte pro Portion

- Kalorien: 384 kcal
- Kohlenhydrate: 5 g
- Eiweiss: 2 g
- Fett: 40 g