



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 1/2 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 færrer eller flere kikærter. Det er vigtigt at de kogte Kikærter ikke er våde og drænet godt

Holdbarhed : 4-5 dage , Remouladen kan fryses

Nærings indhold	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