

## Tartare sauce

200 ml	Mayonaise
1 – 2 stk.	Cournichons
1 stk.	Skalotteløg
2 tsk.	Kapers
2 tsk.	Citronsaft
1 håndfuld	Kruspersille
	Cayennepeber
	Salt og peber

Skær cournichons og skalotteløg fint og hak persillen. Kapers hakkes groft.

Bland mayonaise med det finthakkede skalotteløg og de finthakkede cournichons, hakket persille og kapers. Rør en knivspids cayennepeber i og smag til med citronsaft, salt og peber. Juster evt. med en anelse dijonsennep.