

TARTAARSAUS



Vorbereitung : 5 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** Metalen mes, mengmes

Ingrediënten : 1 kom

- 1 beker mayonaise - 4 augurkjes - 2 el. kappertjes - 1 bosuitje - peterselie, bieslook, kervel - zout, peper

1. Doe de augurkjes, de kappertjes, de ui en de tuinkruiden in de kom van de Micro voorzien vande metalen mes.

2. Bewaar dit mengsel en vervang de metalen mes door de emulgeermes. Maak mayonaise zoals beschreven boven. Voeg de kruidenmengsel toe en serveer nog 2 à 3 pulsen. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Tip van de chef :

Lekker bij gehakte biefstuk, vis, fondue nz.