



## Tartaarsaus

*Een romige, frisse mayonaisesaus met augurk, kappertjes en kruiden. De klassieke begeleider bij gebakken of gefrituurde vis.*

VOORBEREIDING

**15'**

PORTIES

**4**

CATEGORIE

**Saus**

### Ingrediënten

200 gr mayonaise  
2 augurken, fijngesnipperd  
1 el kappertjes, fijngehakt  
1 sjalot, fijngesnipperd  
1 el verse peterselie, fijngehakt  
1 el verse bieslook, fijngehakt  
1 kl mosterd  
1 kl citroensap  
zout

versgemalen peper

## Bereidingswijze

---

1. Doe de mayonaise in een ruime kom.
2. Roer de fijngesnipperde augurken, de fijngehakte kappertjes en de fijngesnipperde sjalot erdoor.
3. Voeg de fijngehakte peterselie en bieslook toe en meng alles goed.
4. Roer de mosterd en het citroensap erdoor.
5. Kruid naar smaak met zout en versgemalen peper en proef bij.
6. Dek de kom af en laat de saus minstens 30 minuten rusten in de koelkast zodat de smaken goed intrekken.

### Tip

Maak de mayonaise zelf voor een nog vollere smaak, of gebruik een goede kant-en-klare mayonaise van hoge kwaliteit.

### Lekker met

Gebakken vis, fish and chips, kroketten of gefrituurde scampi

### Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Muscadet past uitstekend bij de frisse, romige smaak van deze saus.

---

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