



Sauce gribiche

Een pittige koude saus op basis van hardgekookte eierdooiers, mosterd en kruiden.

Traditioneel geserveerd bij gekookt vlees, asperges of gepocheerde vis.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	10'	4	Saus

Ingrediënten

- 3 hardgekookte eieren
- 1 el mosterd
- 200 ml zonnebloemolie
- 1 el witte wijnazijn
- 1 el augurken, fijngehakt
- 1 el kappertjes, fijngehakt
- 1 el verse peterselie, fijngehakt
- 1 el verse kervel of dragon, fijngehakt
- zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de eieren 10 minuten in kokend water. Schrik ze af onder koud water, pel ze en scheid de dooiers van de eiwitten.
- 2.** Doe de eierdooiers in een kom en prak ze fijn met een vork. Voeg de mosterd toe en werk alles glad tot een stevige pasta.
- 3.** Giet er al roerend druppelsgewijs de zonnebloemolie bij, zoals bij het maken van mayonaise, tot de saus bindt en een dikke, romige textuur krijgt.
- 4.** Roer de witte wijnazijn erdoor om de saus wat losser en frisser te maken.
- 5.** Hak de eiwitten fijn en roer ze samen met de augurken, kappertjes en verse kruiden door de saus.
- 6.** Kruid bij met zout en versgemalen zwarte peper. Proef en pas de smaak aan. De saus mag stevig en vol van smaak zijn.
- 7.** Dek de kom af en zet de sauce gribiche koel weg tot gebruik.

Tip

Sauce gribiche lijkt op tartaarsaus, maar het grote verschil is dat ze gebonden wordt met hardgekookte eierdooiers in plaats van rauwe. Dat geeft een stevigere en meer uitgesproken smaak.

Lekker met

Gekookt rundvlees, kalfskop, witte asperges of gepocheerde vis

Dranktip

Een frisse witte Bourgogne zoals een Mâcon of een Saint-Véran past uitstekend bij de kruidige tonen van deze saus.