

## Recept Remouladesaus

### Recept

_____ stuks	2½ dl	grondstof	bijzonderheden
	2 ½ dl	mayonaise	stevig
	1 tl	peterselie	gehakt
	½ tl	kervel	gehakt
	½ tl	dragon	gehakt
	15 gram	kappertjes	fijngehakt
	25 gram	augurk	fijngesneden
	15 gram	ui	gesnipperd
	1 tl	mosterd	

### Werkwijze

#### Vorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Stel eventueel de apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed.

#### Mise-en-place:

- Verzamel je grondstoffen en geef ze de bewerking die in de kolom bijzonderheden staat aangegeven.
- Vermeng mayonaise met de fijngehakte grondstoffen.
- Voeg eventueel mosterd naar smaak toe.
- Bewaar de saus, afgedekt, in de koeling.

#### Afwerking/serveren:

- Roer de saus voor gebruik even door.
- Nappeer de saus over het gerecht of serveer de saus apart in een saucière.

#### Afrondende werkzaamheden:

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken.