



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

SOLES CANTINA

Tilbehør

HURTIG REMOLADE

Hjemmelavet (stærk) remolade.



2 skefulde Hellmanns gode mayonnaise.

1 skefuld 18% cremefraiche.

½ teskefuld friskrevet ingefær.

½ teskefuld god karry.

½ teskefuld cayenne peber. (brug paprika i stedet hvis du ikke kan lide det for stærkt.)

50 gr. fint skåret soltørrede tomater. (dup olien af med lidt køkkenrulle inden du skærer)

50 gr. Fint skåret peberfrugt (brug gerne flere farver.)

50 gr. Fint hakkede asparges (dampede – kan evt. erstattes med andet grønt)

Rør cayenne peber og karry ud i ½ skefuld koldt vand.

Tilsæt ingefær, mayonnaise og cremefraiche. Smag til med lidt salt og peber.

Vend tomater, peberfrugt og asparges i.

(Kom gerne lidt fint hakket friske krydderurter i også).

Bon appetit

