



Sauce Remoulade – auf vegan

Zutaten:

200	g	Cashewnüsse
200	ml	Wasser zum Quellen
50	ml	Wasser
2	EL	Leinsamenöl, Distelöl, Sonnenblumenöl oder Olivenöl nach der Reihenfolge – auch die Wertigkeit. . .
10	g	Kapern, fein gehackt
40	g	Essiggurken, fein gehackt
40	g	Zwiebel, fein gehackt
10	g	Petersilie, fein gehackt
10	g	Schnittlauch, fein geschnitten
		Knoblauch fein gehackt nach Geschmack
		Zitronensaft, Salz
		frisch gemahlener weißer Pfeffer oder
		Chilischote fein gehackt

Herstellung:

1. Cashewkerne 2 Stunden in kaltem Wasser quellen lassen, dann das Einweichwasser weg leeren.
2. Cashewkerne mit kaltem - frischem Wasser und Leinsamenöl im Blender zu einer Masse pürieren.
3. In eine Schüssel umleeren, Kapern, Essiggurken, Selberzwiebel, Petersilie und den Schnittlauch hinzugeben gut miteinander vermengen.
4. Mit Zitronensaft, Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer gut abschmecken.

TIPP:

- Du kannst noch 20 g feingehackte – getrocknete Tomaten unterheben.
- Perfekt zu gekochten Kartoffeln (Pellkartoffel – Schöfeler – Hoßsottene).