



Tillbehör

Tartarsås

Denna tartarsås är god till både fisk och kött, men framför allt till en fantastisk entrecotemacka. Den är enkel, snabb och otroligt god!

4-6 portioner

Tillagningstid ca 20 min

Ingredienser

- 1/2 gul lök, fintärnad
- 1 äpple, skalat och fintärnat
- 2 msk rapsolja
- 1/2 tsk gurkmeja
- 150 g saltgurka
- 60 g syltlök
- 1 knippe persilja, hackad
- 2 dl majonnäs

Gör såhär

1. Hacka löken och äpplet fint. Fräs löken och hälften av äpplet i rapsolja utan att det tar färg. Tillsätt gurkmejan och låt svalna.
2. Fintärna saltgurka och syltlök. Blanda dem med den stekta äppel- och lökblandningen, resten av äpplet, persilja och majonnäs.
3. Smaka av med salt och peppar.
4. Njut!



Recept: Paul Svensson