



Visgourmet met ravigottesaus



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 1/2 kilogram visgourmet

Voor de saus:

6 eetlepels mayonaise
1 potje zure room
2 eetlepels kappertjes
2 augurken (fijngesneden)
1 eetlepel mosterd
1 bosje bieslook (fijngesneden)
2 sjalotjes (fijngesneden)
1 bosje peterselie (fijngesneden)
2 takjes dragon (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Maak de saus: meng hiervoor alle ingrediënten. Schep in 6 kommetjes.
- 2.** Plaats de schaal met visgourmet op tafel en serveer met de kommetjes saus.