Remuláda

https://www.varimesmarcelou.cz/remulada

Remuláda (remoulade) je tradiční francouzská omáčka vyrobená za studena.

Do remulády se správně přidává majonéza připravená z čerstvých žloutků. Ne že bych si nedala svojí vlastní majonézu, ale zkušenost s konzumací čerstvého žloutku (do tataráku) mám ještě v živé paměti. Salmonelóza je zážitek na celý život.

Abychom získali chuťově výraznou omáčku remuládu, k majonéze přidáme kapary, kyselé okurky (nejlépe cornichon), Dijonskou hořčici, ančovičky (sardelky naložené v soli), sůl, mletý pepř nebo chilli a samozřejmě nasekané bylinky. Já mám nejraději čerstvý kopr, protože ten svým aroma i chutí perfektně doprovodí chuť majonézy, kaparů a kyselých okurek.

Omáčku si lze ozvláštnit i přidáním kečupu či kari. Ale to jsou spíše americké chutě, já zůstávám doma v Evropě.

TIP na 300 g remulády:

- 200 g majonézy (ta od Vitany má výbornou chuť)
- 30 g kaparů naložených v soli (propláchnutých)
- 2 malé kysané okurky cornichon nakrájené na tenoučké plátky
- 30 g Dijonské hořčice
- 3 sardelky naložené v oleji (rozetřené vidličkou nebo nožem)
- 2 čajové lžičky čerstvé citronové šťávy
- Několik otočení mlýnku s bílým pepřem
- Svazek čerstvého a nasekaného kopru

Postup přípravy

Do misky vložíme všechny uvedené a odvážené suroviny.



Můj velmi oblíbený salát je [Celerový salát s remuládou](), ten nemá chybu.





Omáčku promícháme.

Nesolíme, protože kapary i sardelky jsou slané. Ale kdo by chtěl, solit může dle svého gusta.

Před podáváním promícháme. Remuláda je výborná k vařenému či pečenému masu, k rybám, lze ji přidat i do hamburgerů. Mám vyzkoušeno, že uzavřená ve sklenici vydrží v lednici v nezměněném stavu i 3 dny.