



Sauce andalouse

4 Portionen

100 g Mayonnaise

1 TL Tomatenmark

2 Zweige Estragon [getrockneter Estragon]

½ TL geräuchertes Paprikapulver, mild

1 Spritzer Estragonessig

Salz

Piment d'Espelette

- Estragonblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken

Mayonnaise, Tomatenmark, Paprikapulver und Estragon gründlich verrühren. Mit Estragonessig, Salz und Piment d'Espelette abschmecken.