

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.**