**Tartaarsaus**

eieren

mosterd

koolzaadolie

witte balsamico

peper en zout

sjalotje

**bieslook**
**peterselie**

**sjalot**

**bieslook**

**kappertjes**

**peterselie**

Maak eerst een **mayonaise**. Giet een volledig ei samen met een eetlepel mosterd en een scheut olie in de blender. Mix op volle kracht en voeg met kleine scheutjes olie toe, tot de mayonaise pakt en de gewenste dikte bereikt heeft. Breng op smaak met scheutjes witte balsamico-azijn, peper en zout.

Maak er nu een **tartaarsaus** van door de mayonaise te mengen met een zeer fijngesnipperd sjalotje, uitgelekte kappertjes, gesnipperde peterselie, gesnipperd bieslook en een fijn geplet hardgekookt ei.