**Tartaarsaus**

Nodig:

200 gram Belgische mayonaise

1 theelepel dijonmosterd

40 gram augurkstukjes

1 eetlepel kappertjes, fijngehakt

1 eetlepel platte peterselie, fijngehakt

1 eetlepel bieslook, fijngehakt

1 theelepel sjalot, fijngehakt

½ theelepel zoet paprikapoeder

citroensap

zwarte peper

zeezout

Bereiding:

Meng voor de tartaarsaus alle ingrediënten in een kom. Breng naar wens verder op smaak met citroensap, zwarte peper en zeezout. Zet afgedekt in de koelkast tot gebruik.