

Ninas Remoulade

1½ kg squash uden kerner – agurk kan også bruges
1 kg grønne tomater
600 g pillede løg

Det hele køres gennem kødhakkeren og 1 håndfuld salt tilsættes.

Stilles i køleskab, til det begynder at væde – ca. ½ dag.
Væden sies fra og kasseres.

Mosen koges 20 min. Med ½ liter vand og 1 kop edikke.
Stilles i køleskab til det begynder at væde – ca. ½ dag.
Væden sies fra og kasseres.

Koges under kraftig omrøring med:

¾ l eddike
¾ kg melis
½ kop sennepspulver (Colman)
3 tsk karry
1 kop mel

Smag til med salt og tilsæt Atamon.

Mængden fylder ca. 11 champignonglas.