

Ravigotte (of ravigottesaus) is een frisse, licht pikante koude saus die in Nederland meestal op basis van mayonaise wordt gemaakt.

Ingrediënten (voor een flink schaaltje vol)

- 4 flinke eetlepels (Zaanse) mayonaise
- 1 volle eetlepel Griekse yoghurt of kwark
- 1 kleine sjalot of een half sjalotje
- 2 stevige augurken
- 1 eetlepel kappertjes
- 1 eetlepel verse peterselie
- 1 eetlepel verse bieslook
- 1 theelepel dragon (vers of gedroogd)
- 1 theelepel Dijonmosterd
- 1 biologische citroen
- zwarte peper en zout naar smaak

Zo maak je de ravigottesaus:

1. Het fijne snijwerk: het succes van een goede ravigottesaus valt of staat met de textuur. Je wilt geen grove stukken ui of augurk in je saus. Neem dus even de tijd voor het voorbereidende snijwerk: snipper de sjalot zo fijn mogelijk, snijd de augurken in piepkleine blokjes, hak de kappertjes fijn en hak ook de verse peterselie en bieslook fijn. Hoe fijner je alles snijdt, hoe beter de smaken zich straks met elkaar mengen.

2. Meng de basis: pak een kom en doe hier de 4 flinke eetlepels mayonaise, de volle eetlepel Griekse yoghurt (of kwark) en de theelepel Dijonmosterd in. Roer dit met een lepel of kleine garde glad. De yoghurt zorgt ervoor dat de saus niet te zwaar wordt, wat perfect past bij het frisse karakter van ravigotte.

3. Voeg de smaakmakers toe: roer nu de zojuist fijngesneden sjalot, augurk, kappertjes en de verse kruiden (peterselie en bieslook) door het mayonaisemengsel. Voeg hier ook de theelepel dragon aan toe. Deze geeft de saus die typische, licht anijsachtige smaak.

4. Breng op smaak: rol de citroen even stevig over het aanrecht (zo komt het sap makkelijker los), snijd hem doormidden en voeg een klein kneepje vers citroensap toe aan de kom. Breng de saus daarna verder op smaak met een flinke draai aan de pepermolen en een snufje zout. Proef de saus goed. Mag hij nog iets frisser? Voeg dan nog een klein scheutje van het augurkenvocht uit de pot toe. Dat is een beproefde bakkers- en koks-truc!

5. Laat de smaken intrekken: in principe is je saus nu klaar, maar hij wordt nóg lekkerder als je hem even een uurtje afgedekt in de koelkast zet. De smaken van de sjalot, kruiden en kappertjes kunnen dan goed in de mayonaise trekken.