



Ingrediënten

- 1 a 2 rode pepers
- 3 teentjes knoflook
- 6 eetlepels mayonaise
- zout en peper

Bereiding

Rouille is een pikante peper mayonaise. Wordt vaak bij vis (soep) geserveerd. Kook de rode pepers 10 minuten in ruim water met zout. Laat de pepers uitlekken, pureer ze en meng er 3 geperste teentjes knoflook door.

Doe hier vervolgens 6 eetlepels mayonaise bij en breng op smaak met zout en peper.