

# Ravigotesaus

## Voor 6 personen

- 2 eetl. peterselie
- 1 eetl. dragon
- 1 eetl. kervel
- 1 eetl. bieslook
- 1 klein sjalotje of uitje, gesnipperd
- 2 theel. scherpe Dijonmosterd
- 4 eetl. wittewijnazijn
- 8-10 eetl. lichte slaolie of zonnebloemolie
- zeezout en versgemalen zwarte peper

## Bereiding:

Maal de kruiden met de ui en de mosterd fijn in de blender.

Giet de azijn erop.

Meng nog eens.

Klop in een dunne straal de olie erdoor tot de gewenste dikte.

Breng op smaak met peper en eventueel wat zout.