1 szklanka majonezu, 1 łyżka jogurtu naturalnego, 1 łyżka soku z cytryny, 1 łyżka siekanych kaparów, 1/2 łyżki pasty sardelowej, 2 małe kiszone ogórki, 1 szalotka, 1 łyżka siekanych ziół (natka pietruszki, po 2-3 listki szałwi i mięty, bazylia, kolendra) Majonez wymieszać z jogurtem. Ogórki i szalotkę bardzo drobno posiekać. Wymieszać wszystkie składniki, odstawić na pół godziny po czym doprawić solą i pieprzem. Znakomicie pasuje do smażonych i grilowanych ryb.

WERSJA 1

Zamiast pasty sardelowej, kaparów i ogórków dodać

kieliszek (50g)koniaku.

WERSJA 2

Zamiast pasty sardelowej dodać

2 łyżki keczupu, 1 łyżkę świeżo startego chrzanu, 2 łyżki białego wina i kilka kropli Tabasco.

Dokładnie wymieszać. Znakomite do krabów i krewetek.

WERSJA 3

Do sosu dodać

1/2 łyżeczki namoczoneho szafranu i łyżeczkę curry

. To sos do muli.

WERSJA 4

Do sosu dodać roztarte

2 ząbki czosnku i posiekane oliwki

. Pasuje do grilowanych ryb.