ASPIC DI CAROTE E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di carote e asparagi,
- 150 g di carotine,
- 1/4 l di gelatina,
- 1 cucchiaio di brandy,
- 1 cucchiaio di aceto,
- 1 tazza di maionese,
- 100 g di panna,
- 2 cucchiai di pepe verde e rosa,
- sale,
- pepe.

Lessare le carote e le punte di asparagi.
Quando la gelatina è ancora calda, unirvi l'aceto e una macinata di pepe.
Preparare l'aspic alternando la gelatina alle verdure e mettere in frigo per 4 ore.
Preparare la salsa mescolando la maionese con la panna, il brandy e i grani di pepe rosa e verde.
Servire l'aspic con la salsa.