

VOL-AU-VENT ALLA WODKA

Ingredienti per 4 psrsone:

- vol au vent freschi già pronti,
- un vasetto di maionese,
- un cucchiaino di senape dolce,
- poche gocce di salsa Ketchup,
- un cucchiaino di wodka,
- una tazzina di panna freschissima,
- 50 g di uova di lompo,
- un rametto di aneto.

Trasferite la maionese in una ciotola e, mescolando con la frusta, incorporate la senape e la salsa Ketchup. Profumatela quindi, con la wodka. Montate la panna ben soda e incorporatela delicatamente alla salsa, che metterete poi in frigorifero. Nel frattempo scaldare per pochi minuti, nel forno già ben caldo, i vol au vent. Dopo averli sfornati, farciteli con la crema e guarnite con le uova di lompo e un ciuffetto di aneto. Servite subito.