

SALSA REMOULADE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cucchiaini di maionese
- 1 cucchiaio di foglie di prezzemolo
- 50 g di capperi
- 50 g di cetriolini sott'aceto
- 40 cl di maionese

Per preparare mezzo litro di salsa raccogliete nel bicchiere del frullatore 2 cucchiaini di maionese, 1 cucchiaio di foglie di prezzemolo, 50 g di capperi e 50 g di cetriolini sott'aceto.

Azionate l'apparecchio alla massima velocità per 2 minuti, o fino a ridurre gli ingredienti in purea finissima.

Infine incorporate il composto ottenuto a 40 cl di maionese.