

## SALSA REMOULADE 5

Ingredienti per 4 persone:

- 40 cl di maionese
- 50 g di capperi sott'aceto
- 50 g di cetriolini sott'aceto
- 1 cucchiaio di foglie di prezzemolo
- 1/2 cucchiaino di senape di digione

Le dosi per 50 cl di salsa.

Sgocciolate i cetriolini, i capperi e metteteli nel frullatore con il prezzemolo; frullate a lungo in modo da ottenere una purea finissima, unite la senape e frullate ancora per un minuto.

Mettete la maionese in una ciotola, incorporate il composto appena frullato, mescolate con cura e servite.