SALSA REMOULADE PER BOLLITI DI CARNE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di maionese
- 1/2 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di dragoncello e prezzemolo tritati
- 10 g di capperi sott'aceto
- 1/2 cucchiaino di salsa worcester
- 2 cetriolini sott'aceto
- 2 filetti d'acciughe

Unite alla maionese il trito di erbe aromatiche, i sottaceti tritati finemente, le acciughe, quindi aggiungete la senape e la salsa Worchester mescolando bene.
Potete eseguire il tutto con il frullatore.