SALSA OLANDESE ALLE SPEZIE



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 7 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 1 ciotola

- 50 ml di acqua - 3 tuorli d'uovo - 2 cucchiai di succo di limone - 210 g di burro molle tagliato a pezzetti - sale, 5 grani di pepe - 1 pizzico di cumino o miscela per tajine - (ad esempio ros el hanout)

---

1. Mettere l?acqua, il succo di limone e i tuorli nel contenitore di metallo. Salare e pepare. Avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 7/70 °C (senza tappo).

2. Riavviare il programma per 5 minuti/velocità 7/70 °C e aggiungere il burro tagliato a pezzetti a poco a poco attraverso l?apertura del coperchio. Aggiungere le spezie e servire immediatamente.

Consigli del cuoco :

Se la salsa è troppo liquida, si possono aggiungere 1 o 2 minuti di cottura. Il tempo di cottura può variare in funzione della temperatura degli alimenti. Per riprendere una salsa, aggiungere un filo d'acqua e mescolare di nuovo per 1 minuto/velocità 7 (senza scaldare).

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016