

SALSA TARTARA



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 ciotola

- MAIONESE: - 1 tuorlo d'uovo - 250 ml di olio di girasole - 1 cucchiaino di senape - 1 cucchiaino di sale, pepe macinato - COCKTAIL: - 5 cetriolini - 1 cipolla rossa - 2 cucchiaini di capperi - 1 cucchiaino di prezzemolo - 1 cucchiaino di erba cipollina secchi

1. Preparare la MAIONESE : tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Inserire la bacinella trasparente. Nella mini bacinella mettere il tuorlo, la senape e un cucchiaino di olio. Salare, pepare e avviare il programma ROBOT per circa 20 secondi. Mentre la macchina gira, versare l'olio attraverso il foro del coperchio in un filo sottile, poi più spesso quando la maionese comincia ad ispessirsi. Riporre la maionese.

2. Versare nella mini bacinella la cipolla rossa sbucciata e tagliata in quattro, le capperi, il prezzemolo e l'erba cipollina secchi e le cetriolini. Miscelare per circa 30 secondi usando il programma ROBOT, aggiungere la maionese e miscelare altri 10 secondi. Riporre nel frigorifero.

Cook Expert ■