

SALSA ALLE ERBE



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

Ingredienti : 4-6 persone

- ½ mazzetto di cerfoglio - ½ mazzetto di estragone - ½ mazzetto di erba cipollina - 2 cipollotti - 1 cucchiaino di aceto di riso - 1 cucchiaino di senape - 50 ml di olio d'oliva - 1 cucchiaino di sciroppo d'acero
 - ½ cucchiaino di bacche rosa - 2 pizzichi di sale rosa dell'Himalaya - o di fiore di sale
-

1. Lavare le erbe, asciugarle con carta da cucina e sminuzzarle grossolanamente. Lavare i cipollotti e tagliarli a metà.

2. Versare tutti gli ingredienti nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza riscaldare).

Cook Expert ■