

SALSA COCKTAIL



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

Ingredienti : 1 ciotola

- MAIONESE: - 1 tuorlo d'uovo - 250 ml di olio di girasole - 1 cucchiaio di senape - 1 cucchiaino di sale, pepe macinato - COCKTAIL: - 130 ml di ketchup - 1 cucchiaio di succo di limone - 2 cucchiai di cognac o calvados - 1 cucchiaio di panna da cucina - 1 cucchiaio di cognac o calvados

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 cucchiaio 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 il ketchup, la panna da cucina, il succo di limone, il cognac o il calvados, il Tabasco® e la maionese. Miscelare per 10 secondi usando il programma ROBOT e riporre nel frigorifero.

Cook Expert ■