

SALSE E SUGHI

Mayonnaise delle Mauritius

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

2 grandi rossi d'uovo
1 cucchiaino di mostarda di Digione
1 cucchiaino di aglio schiacciato
1 cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe nero in polvere
275ml olio vegetale
aceto bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Disporre i rossi d'uovo in un contenitore capiente. Metterci dentro l'aglio schiacciato, la mostarda, il pepe ed il sale. Sbattere il composto con un miscelatore elettrico o una frusta. Aggiungere qualche goccia d'olio. Sbattere il composto con un miscelatore elettrico o con una frusta. Aggiungere qualche altra goccia d'olio. Miscelare nuovamente. Il composto inizierà gradualmente a diventare denso. Aggiungere altro olio in piccole quantità e miscelare ancora. Ripetere.
Quando il composto è bello sodo, aggiungere gradualmente altro olio e miscelare bene.

Ripetere più volte.

Quando sembra che il preparato si solidifichi troppo, aggiungere un pochino di aceto per allungare il composto.

Ripetere l'aggiunta d'olio e mescolare finché non sia stato usato tutto l'olio.

Salare e pepare a piacere.

Consiglio: Se il composto dovesse smontarsi. Ripartire con un rosso d'uovo. Quindi aggiungere gradualmente il composto smontato al posto dell'olio. Si miscelerà altrettanto bene