

SALSE E SUGHI

## Salsa rémoulade

---

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La **salsa remoulade** fa parte del vasto e vario mondo delle salse francesi. Si tratta di una base [maionese](#) arricchita con cetrioli, capperi e prezzemolo, ottima per accompagnare secondi di carne ma anche per farcire dei buonissimi panini!

Fresca e aromatica non potrà mai mancare sulla tavola delle occasioni importanti, soprattutto se volete fare colpo con le vostre doti culinarie....anche se noi sappiamo che è meno difficile di quanto sembri!

### INGREDIENTI

CAPPERI 50 gr  
CETRIOLINI SOTTACETO 50 gr  
PREZZEMOLO 30 gr  
SENAPE ½ cucchiaini da tè

### PER LA MAIONESE

OLIO DI SEMI 460 gr  
UOVA 2  
SENAPE 1 cucchiaio da tè  
SALE 1 pizzico  
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da tè

# PREPARAZIONE

**1** Come prima cosa preparate la maionese utilizzando il metodo rapido con il frullatore ad immersione.

Riunite in un bicchiere adatto per il frullatore gli ingredienti in quest'ordine: le uova, l'olio di semi, il cucchiaino di senape, l'aceto di vino bianco ed il sale.

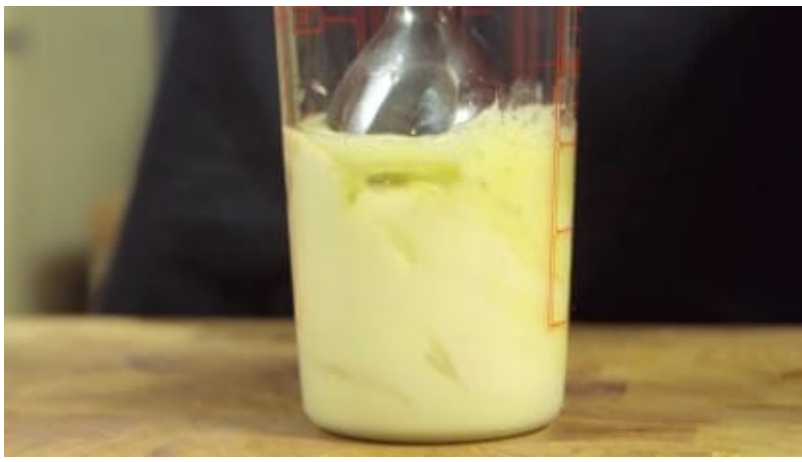
Immergete il frullatore in modo tale che tocchi il fondo del bicchiere ed azionatelo.

Quando la maionese inizierà a montare, iniziate a portare il frullatore verso l'alto molto molto lentamente.

Raggiunta la superficie, date un paio di frullate e la maionese è pronta.







**2** Riunite i capperi, i cetriolini, il prezzemolo e mezzo cucchiaino di senape in un trita tutto e tritate fino ad ottenere un trito piuttosto fine.







3 Amalgamare il composto di cetriolini e capperi alla maionese e servire.

