

SALSE E SUGHI

Sauce Gribiche

LUOGO: Europa / Francia

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



INGREDIENTI

- 3 uova sode
- 20 g di senape
- 1 cucchiaino di aceto
- erba cipollina
- dragoncello e crescione tritati finemente
- 10 g di cerfoglio
- dragoncello e prezzemolo tritati
- 1 bianco d'uovo tagliato in julienne.

PREPARAZIONE

- 1 Passare al setaccio il rosso d'uovo, mescolare ad esso la senape e l'aceto, condire con sale. Montare la salsa con l'olio come se si trattasse di maionese. Unire poi gli altri ingredienti.