

## SALSA MAIONESE ALLA RUSSA

Ingredienti per 4 persone:

- 30 cl di maionese
- 40 cl di gelatina
- 1 cucchiaio di dragoncello tritato
- 1 cucchiaio di rafano grattugiato

Versate la gelatina fredda ma non solida in una terrina, mettetela in un contenitore più grande riempito di cubetti di ghiaccio.

Aggiungete maionese, dragoncello e rafano e sbattete con una frusta, anche elettrica, per ottenere una salsa ben spumosa.

Ideale per insalate russe.