

SALSA REMOULADE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 40 cl di maionese
- 1 cucchiaio di capperi
- 3 cetriolini sott'aceto
- 1 cucchiaio di prezzemolo, cerfoglio, dragoncello triti
- 1/2 cucchiaio di pasta d'acciughe
- 1 pizzico di pepe di caienna

Tritate insieme capperi e cetriolini e strizzateli bene per eliminare tutto il liquido.

In una ciotola mescolate la maionese con la pasta d'acciughe, aggiungete i due triti, mescolate e condite con un pizzico di pepe di Caienna.

Ideale per carni fredde, aragosta, pesci e uova sode.