

SALSA REMOULADE 4

Ingredienti per 4 persone:

- 125 g di maionese
- 50 g di cetriolini sott'aceto
- 1 cucchiaino di capperi
- 2 filetti d'acciughe
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- zucchero
- 1 cucchiaino di senape

Tritate finemente i cetriolini, i capperi e i filetti d'acciughe, aggiungeteli alla maionese insieme con il prezzemolo, conditeli con gli altri ingredienti e mischiateli bene.