

MAIONESE ALLO ZENZERO



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- MAIONESE - 1 tuorlo d'uovo - 250 ml di olio di girasole - 1 cucchiaio di senape - 1 cucchiaino di sale, pepe macinato - 1 cucchiaio di acqua - 2 cm di zenzero grattugiato

1. Preparate la MAIONESE: tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Inserire la bacinella trasparente. Nella mini bacinella mettere il tuorlo, la senape e un cucchiaio di olio. Salare, pepare e avviare il programma ROBOT per circa 20 secondi. Mentre la macchina gira, versare l'olio attraverso il foro del coperchio in un filo sottile, poi più spesso quando la maionese comincia ad ispessirsi.
2. Riporre la maionese nel frigorifero per almeno 30 minuti prima di servirla.
3. Mescolare 3 cucchiaini di maionese con 1 cucchiaio d'acqua e 2 cm di zenzero grattugiato.

Cook Expert ■