magimix

SALSA ALLA SENAPE E AL MIELE

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

Ingredienti : 1 tazza

- 1 cucchiaio di miele - 5 cucchiai di olio d?oliva - 1 cucchiaio di senape in granelli - 2 cucchiai di succo di limone - 1/2 spicchio d?aglio schiacciato

1. Introdurre nella bacinella il miele, la senape, il succo di limone e l'aglio. Dare 2 impulsi e aggiungere dal foro per i liquidi del coperchio l'olio d?oliva, lasciando l'apparecchio funzionare in continuo (circa 10 secondi).

Consigli del cuoco :

Sublime con un'insalata belga, di gherigli di noce e petto di indivia belga e fettine..

Micro ■