

SALSA COCKTAIL



Preparazione : 10 min - **Riposo :** -- **Cottura :** -- **Materiale :** emulsionatore

Ingredienti : 1 tazza

- 1 tazza grande di maionese - 1 cucchiaino di ketchup - 1 cucchiaino di Porto o di Cognac - 1 cucchiaino di salsa Worcestershire - 2 gocce di Tabasco® - 1 cucchiaino di panna

1. Riprendere la ricetta della maionese classica.
2. Dopo aver montato la maionese, aggiungere gli altri ingredienti e dare 5/6 impulsi fino ad ottenere una salsa omogenea.

Consigli del cuoco :

Per accompagnare avocado, gamberetti, etc;