

Maionese

In tutto il mondo la maionese viene normalmente utilizzata per farcire panini o come condimento per insalate, come l'insalata di patate, o il tonno in scatola. Potete prepararla in casa, utilizzando l'Asta standard e il Bicchiere di Triblade.



Tempo preparazione:
5 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 0 persone

Elenco ingredienti

1 uovo intero e 1 tuorlo
5ml (1 cucchiaino) di senape di Digione dolce
5ml (1 cucchiaino) di aceto di vino bianco
300ml di olio di semi di girasole o di semi vari
Sale e pepe macinato al momento

Istruzioni per la preparazione

Versate le uova, la senape e l'aceto nel bicchiere e lavorate delicatamente gli ingredienti utilizzando l'Asta standard di Triblade a velocità standard o 1, a seconda del modello.

Lasciando il mixer in funzione, versate lentamente l'olio nel bicchiere e



continue a lavorare fino ad ottenere una salsa densa e liscia.

Una volta raggiunta la consistenza corretta, regolate di sale e pepe.

Togliete la base in gomma dal bicchiere e utilizzatela come coperchio per riporre il tutto.

Nota: la maionese fresca puo' essere conservata in frigorifero per 7 giorni.