



Salsa condimento per insalata – preparazione nel bimby

Questa salsa per insalata è la mia preferita e la preparo da anni, viene usata soprattutto nel periodo estivo. Da noi in Svizzera è molto conosciuta. Ci sono molte varianti per la preparazione di questa salsa. Questa in particolare si avvicina molto alla salsa francese.

Ingredienti

2 cucchiaini amido di mais
1 cucchiaino dado vegetale
3 dl acqua

1 uovo
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di senape
2 dl aceto di vino bianco
4 dl Olio

Aggiungere nella salsa l'insaporitore per insalate (per esempio quello di Cannamela o Condoro) oppure pepe, paprika, curry secondo i vostri gusti.

Preparazione con bimby

Mettere l'acqua, amido di mais e dado vegetale nel boccale e chiudere. 4 minuti/100°C/Vel. 3. Deve addensarsi.

Aggiungere agli altri ingredienti nel boccale. Chiudere il coperchio. 10 sec./vel. 8. Trasferire in una bottiglia da un litro.

Tenere nel frigo e consumare entro 10 – 14 giorni.

Prima di usare la salsa agitare la bottiglia.

