

Autor : Magda

Titlu : Sos Remulade

Articol : Sos Remulade

700 g maioneza
300 g castraveti murati
150 g oua (3oua)
100 g mustar
100 g tarhon verde
100 g patrunjel verde
10 ml otet
0,2 g piper macinat

Operatii pregatitoare

Castravetii murati se spala, se curata de coaja si de seminte, se taie marunt si se storc de zeama.ouale se spala se dezinfecteaza , se trec prin jet de apa rece, se fierb 10 minute pana ce ajung la consistenta tare, se racelesc se curate de coaja si se taie marunt.patrunjelul verde se spala si se taie marunt. Tarhonul se curate se spala se opareste si se taie marunt.

Mod de preparare

Maioneza se amesteca treptat cu: castraveti, tarhon, patrunjel verde, otet, piper, mustar pentru uniformizarea compozitiei se amesteca usor.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezinta in sosiera.

Se serveste la preperate din oua peste subproduse din carne de vita.