

OLIO CUORE

## Salsa remoulade con capperi, cetriolini, senape e erbe aromatiche



## Ingredienti

- 90 g **Maionese Vegetale Cuore**
- 20 g capperi sottaceto
- 30 g cetriolini sottaceto
- 10 g senape di Digione
- 1 cucchiaio **prezzemolo liofilizzato Cannamela**

## Inoltre

- 60 g carota
- 60 g sedano
- 60 g ravanelli
- 60 g cipolla Tropea

- **Portata: Salse**
- **Tempo: 10"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 132 Kcal**
- **Grassi: 12.25 g**

---

## Preparazione

- Sgocciolare i capperi e i cetriolini sottaceto, versarli nel bicchiere del frullatore.



- Unire il **prezzemolo liofilizzato Cannamela** e frullare fino ad ottenere una salsa finissima.



- Aggiungere la senape e frullare ancora per un minuto.



- Riversare la salsa in una ciotola e amalgamare la **Maionese Vegetale Cuore**.



- Mescolare ancora e servire con le verdure a fette.



**La ricetta è stata preparata con:**



**Maionese Vegetale**