

# SALSA MAIONESA



## Ingredients

- Oli d'oliva
- 1 ou
- sal



## Elaboració

Agafa el pot propi de la natedora de mà (o un altre pot fondo amb forma cilíndrica) i fica-l'hi l'ou. Si pot ser que no sigui fred de nevera (si no pot ser, no passa res).

Posa-hi sal i una mica d'oli. Abans de començar a batre, procura estar tranquil·la i concentrada; això és molt important, ja que corres el perill que es talli, és a dir, que els ingredients no es lliguin (sembla mentida però és així).

Comença a batre a velocitat mitjana i, quan comenci a pujar, ves afegint oli a poc a poc fins arribar a la quantitat que desitgis.

En acabat, prova com està de sal i, si ja t'agrada, ja està llest.

**Nota:** Si, tot i les precaucions que has pres, se t'ha tallat igualment, no ho llencis. Ho pots solucionar agafant un altre ou i tornant a començar. En comptes d'afegir oli, hi aboques la maionesa tallada amb les precaucions esmentades.

# SALSA ROSA



## Ingredients

- maionesa
- 1 cullerada de quètxup
- 1 cullerada de suc de taronja
- 1 rajolí de conyac



## Elaboració

La salsa rosa és una variant de la maionesa.

Comença igual que la recepta anterior i, quan ja tinguis la quantitat desitjada de maionesa, hi afegeixes el quètxup, el suc de taronja i el conyac. Les quantitats dels ingredients són orientatives. Et recomano que aquesta operació la facis amb molta cura i manualment per evitar que es talli.

És ideal per còctels de gambes i amanides de peix.