Mayonnaise à la tomate et basilic



Ingrédients

0,6 l

- 2 jaunes d'œuf
- 0,5 l d'huile
- 5 g de moutarde
- 50 g de strattu di pomodoro Bresc
- 0,4 dl de vinaigre de vin rouge
- 50 g de purée de tomates
- 20 g de purée de basilic Bresc
- poivre et sel

Méthode de préparation

Mélanger le jaune d'œuf, le vinaigre, la moutarde et la purée de tomates. Verser lentement l'huile jusqu'à ce que la mayonnaise obtienne l'épaisseur voulue. Incorporer la purée de basilic et le strattu dans la mayonnaise et saler et poivrer.

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de basilic 450g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000