

COCKTAIL SAUS



Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1 PORTIE

- MAYONAISE - 1 eidooier - 250 ml zonnebloemolie - 1 theelepel franse mosterd - $\frac{3}{4}$ eetlepel witte-wijnazijn - $\frac{1}{2}$ theelepel zout - gemalen witte peper - COCKTAIL SAUS - 130 ml ketchup - 1 eetlepel crème fraîche - 1 eetlepel citroensap - 1 eetlepel cognac of calvados - 2 druppels tabasco olijfolie

1. Maak eerst de mayonaise: zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Doe de eidooier, de mosterd, 1 eetlepel olie, de wijnazijn, zout en peper in de mini kom en stel het FOODPROCESSOR-programma in op circa 20 seconden. Voeg daarna, terwijl het FOODPROCESSOR-programma weer ingeschakeld is, de rest van de olie in een heel dun straaltje toe via de invoerbuis.

2. Voeg aan de mayonaise de ketchup, de crème fraîche, het citroensap, de cognac/calvados en de olijfolie toe.

3. Mix 10 seconden met het FOODPROCESSOR-programma. Zet de saus in de koelkast.

Cook Expert ■