

## SALSA FRANCESE PER INSALATE

Categoria: Salse  
Data: 14.11.2012

---

### Ingredienti per 1 Liter/1 l al 100% (quantità netta)

9 g	Senape
0.044 l	Aceto di mele
6 g	Sale
1 g	Pepe bianco, macinato
0.087 l	Olio d'oliva extra vergine
0.087 l	Brodo di verdura
0.39 kg	Maionese
0.4 kg	Yogurt naturale

#### Mise en place

- Preparare il brodo di verdura e farlo raffreddare molto bene

#### Preparazione

- Aggiungere tutti gli ingredienti in una bacinella arrotondata e mixare bene
- Aggiustare di gusto e metterla in frigorifero