Bouchées de légumes avec mayonnaise miso



Ingrédients

- 1 kg de bouchées de légumes - Ardo
- 5 gr d'ail en dés - Ardo
- 2 jaunes d'oeufs
- 2 cuillères à café de vinaigre de vin blanc
- 1 cuillère à café de moutarde en grains
- 250 ml d'huile végétale
- 1 cuillère de soupe de mois blanc
- Gomasio
- poivre et sel

Méthode

1. Mettre les jaunes d'oeufs, la moutarde, l'ail et le miso dans un robot culinaire. Ajouter un peu de sel.
2. Activer le robot et faire couler un filet d'huile.
3. Emulsionner jusqu'à obtention d'une mayonnaise épaisse et crémeuse. Rectifier l'assaisonnement en poivre et sel.
4. Cuire les bouchées dee légumes comme indiqué sur l'emballage. Assaisonner

avec le gomasio.

5. Servir avec le mayonnaise.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be