

SALSE E CONDIMENTI

Horseradish

Origine: Regno Unito

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Rafano grattugiato	60 g
Mollica di pane grattugiata	30 g
Brodo di carne (anche di dado)	150 cl
Besciamella	1/2 bicchiere
Panna liquida	1/4 bicchiere
Tuorlo d'uovo	1
Senape inglese in polvere sciolta in un cucchiaino di aceto di vino	1 cucchiaino
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mettete in una casseruola 10 cl di brodo e fatevi bollire, per 20 minuti circa, il rafano grattugiato. Diluite con il restante brodo la besciamella, unite la mollica di pane grattugiata.
- 2 La panna, mescolate bene e aggiungetela al rafano. Mescolate accuratamente con un cucchiaino di legno e fate addensare a fuoco vivo per pochi minuti.
- 3 Passate al setaccio e unite al composto un tuorlo d'uovo e il pepe, regolando se necessario di sale. Scaldate di nuovo la salsa e, al momento di servire, unite la senape già sciolta nell'aceto.
- 4 Nel caso la salsa fosse troppo densa potrete diluirla con qualche cucchiaino di brodo caldo. La quantità della senape in polvere può essere variata per ridurre o accentuare il gusto forte della salsa.
- 5 Se il rafano è fresco e quindi molto piccante; l'aggiunta di senape andrebbe ridotta a una punta di cucchiaino.