

VINAGRETA de MOSTASSA

	<u>Ingredients</u>
100 ml	oli d'oliva verge extra
2	ous durs
2 cullerades	mostassa en gra (a l'antiga)
1 cullerada	vinagre
	julivert
	sal

- Fer els ous durs i separar els rovells de les clares
- Diluir la mostassa en l'oli
- Emulsionar amb les varetes
- Afegir-hi els rovells i el julivert picat
- Tornar a emulsionar
- Filetejar les clares ben finetes (o passar-les pel ratllador) i afegir-les a la vinagreta