fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Sos gribiche bez cukru - przepis

Gribiche łączy kremową bazę z drobnymi kawałkami ogórka, kaparów i białka. Żółtko jest tu ugotowane, a nie surowe. Zioła dodaje się na końcu, kiedy oliwa połączy się już z musztardą i octem.

Czas przygotowania: 20 minut

Czas całkowity: 20 minut

Porcje: 180 ml sosu

Składniki

- 1 jajko ugotowane na twardo i ostudzone, białko oddzielone od żółtka
- 2 łyżeczki musztardy Dijon bez dodatku cukru, 10 ml
- 1½ łyżeczki białego octu winnego, 7,5 ml
- 125 ml oliwy
- 3 łyżki drobno posiekanych ziół, np. trybuli, estragonu i natki pietruszki
- 1 łyżka drobno posiekanych kwaśnych ogórków bez dodatku cukru
- 1 łyżka odsączonych, drobno posiekanych kaparów
- sól i pieprz do smaku
- kilka kropel zimnej wody, tylko w razie rozwarstwienia sosu

Przygotowanie krok po kroku

1. Posiekaj białko i odłóż.

2. Rozgnieć żółtko widelcem. Wmieszaj trzepaczką musztardę i ocet. Dolewaj powoli 2 łyżki oliwy, czyli 30 ml, stale ubijając. Gdy baza przypomina majonez, bardzo wolno wmieszaj pozostałą oliwę. Jeśli się rozwarstwi, dodaj kilka kropel zimnej wody, przywracając emulsję.

3. Dodaj zioła, ogórki, kapary i białko. Dopraw solą oraz pieprzem i wymieszaj. Przechowuj w szczelnym pojemniku w lodówce do 2 dni.

Źródło przepisu: https://www.ricardocuisine.com/en/recipes/9789-gribiche-sauce