

RECEITA



6X DIPS FOR FRIES

DO QUE VOCÊ PRECISA?

- 5 litros de maionese
- 1 colher de sopa de pasta de curry amarelo
- 0.5 decilitro de creme
- 1 colher de sopa de açafrão-da-terra
- 80g de queijo parmesão
- 2 colheres de sopa de ervas italianas secas
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 colher de sopa de vinagre de estragão
- 1 colher de sopa de estragão seco
- 1 colher de sopa de cerefólio seco
- 2 chalotas picadas
- 4 colheres de sopa de ketchup
- 4 colheres de sopa de hommos
- 1 colher de sopa de conhaque
- 1 colher de sopa de xerez
- 3 colheres de sopa de geleia de damasco
- 1 colher de sopa de curry em pó
- 1 colher de sopa de gengibre em pó
- 300g de tofu
- 1 colher de sopa de vinagre de vinho branco
- 1 colher de sopa de mostarda de Dijon
- 175g de óleo de girasol
- Pimenta do reino

PREPARAÇÃO

1 A preparação da maionese de curry amarelo
Coloque a maionese em uma tigela e adicione o curry amarelo e o açafraão-da-terra. Misture bem os ingredientes na batedeira. Bata o creme com uma batedeira e uma espátula. with a whisk and spatula into the mayonnaise.

2 A preparação da maionese italiana
Coloque a maionese em uma tigela e adicione o parmesão ralado e as ervas secas italianas. Misture os ingredientes com uma espátula..

3 A preparação da maionese Bearnaise
Coloque a maionese em uma tigela e adicione o resto dos ingredientes. Misture os ingrediente com uma espátula.

4 A preparação do cocktail de maionese com hommos
Coloque a maionese em uma tigela e adicione o resto dos ingredientes. Misture os ingredientes com uma espátula.

5 A preparação da maionese de damasco
Coloque a maionese em uma tigela e adicione o curry e o gengibre em pó. Bata a geleia de damasco até ela se tornar uma mistura lisa. Adicione a geleia de damasco e misture bem os ingredientes com uma espátula.

6 A preparação da Tofunese
Coloque o tofu em um copo medidor e adicione o restante dos ingredientes com um pouco de sal e pimenta. Bata até se tornar um creme suave e liso.