



Mezcla de hierbas



Mostaza picante



2 huevos duros



Aceite de girasol



Aliño de hierbas



Hielo picado



Sal y pimienta

Preparación:

1. Lava las hierbas, sacúdelas y pícalas muy finas. Pela los huevos. Pon las hierbas y los huevos con el hielo picado, el aliño de hierbas, la mostaza, la nuez moscada y el aceite en el vaso de la batidora. Condimenta con $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y una pizca de pimienta. Cierra la tapa.
2. Bate todo junto hasta obtener la textura deseada.
3. Podrás conservar la salsa verde en el frigorífico durante uno o dos días.

Consejo Bosch:

Puedes variar el tipo de hierbas según la época del año y tu gusto. La salsa verde queda especialmente bien con huevos cocidos, patatas y verduras.

 1.000 ml

Salsa verde

