



## Салат «Оливье по-домашнему»

### Ингредиенты

4 картофелины и 1 морковь сваренные «в мундире», 4 яйца сваренных вкрутую, 100 г. ветчины, 1 банка консервированного горошка, 1 зелёное яблоко, 2 маринованных огурца, соль.

Для соуса майонез: 2 желтка, соль и перец по вкусу, 1 ст. ложка горчицы, 0,5 л оливкового масла.

### Приготовление

Отваренные картофель и морковь остудить, очистить. С помощью овощерезки Robot-Coupe, оснащённой комплектом для нарезки кубиками 10x10x10 мм, последовательно загрузить в овощерезку и нарезать яйца, картофель, морковь, очищенное яблоко и огурец. Добавить предварительно нарезанную ветчину.

Для майонеза: взбить в куттере Robot-Coupe желтки взбить с горчицей, солью и приправами в течение 10 сек. Не выключая куттера, через крышку добавить несколько капель масла до появления «нахлестов» на стенках чаши куттера.

Далее тонкой струйкой добавлять масло до получения соуса нужной консистенции.

Добавить в салат зеленый горошек и майонез. Хорошо перемешать.