

ALLIOLI DE MEL

Ingredients:

2 grans d'all.

25 cl d'oli.

1 rovell d'ou.

Sal.

Mel.

Elaboració:

En un morter amb una mica de sal, piqueu els alls fins fer-ne una pasta molt fina.

A continuació afegiu-hi el rovell d'ou i una mica de mel, remeneu-ho i seguidament afegiu-hi gota a gota l'oli, sense parar de remenar amb la mà de morter, fins aconseguir una salsa ben espessa i compacta.