

# "Amanida Russa amb Lactonesa"

## Ingredients

---

- 600 gr. Aigua (pel vapor)
- 4 Ous
- 600gr. Patates (tallades a daus)
- 2-3 Pastanagues (pelades i tallades en 2 o 3 trossos)
- 100 gr. Pèsols (en conserva o congelats)
- 200 gr. Tonyina en Oli d'Oliva
- 1 Culleradeta de Sal

### Lactonesa (Maionesa sense ou)

- 300 gr. Oli (girasol o oliva suau)
- 150 gr. llet
- 1 Dent d'all
- 1/2 Culleradeta de Sal
- Suc de 1/2 Llimona o 1 Culleradeta de Vinagre.

## Preparació

---

1. Poseu en el got les pastanagues i programa **2 seg / vel 5**. Retireu del got i reserveu al recipient Varoma.
2. Poseu l'aigua en el got, introduïu el cistellet amb els ous.
3. Situeu el recipient Varoma a la seva posició i poseu dins les patates i els pèsols juntament amb les pastanagues. Tapeu el Varoma i programeu **26 min/Varoma/vel 1**.
4. Retireu el Varoma. Poseu les verdures al vapor dins d'un bol gran. Rectifiqueu de sal al gust i deixeu refredar.
5. Escorregueu la llauna de tonyina i poseu la tonyina esmicolada i els ous trossets en el bol gran juntament amb les verdures.

### Lactonesa (Maionesa sense ou):

6. Col·loqueu una gerra sobre la tapa del Thermomix, peseu dins la gerra l'oli i reserveu.
7. Poseu en el got la llet, l'all i la sal i tritureu **1 min/ 37° / vel 5**. Emulsioneu **3 minuts/ 37° / vel 5**, mentrestant, aboqui a poc a poc l'oli sobre la tapa amb el cubilet posat.
8. Afegiu la llimona o el vinagre i barregi **5 seg/ vel 5**.
9. Aboqui a una salsera i serveixi amb l'amanida.