

# OVOS MIMOSA



## CONFEÇÃO

1. Deite a água na taça até à marca dos 0,7 L, coloque os ovos no cesto a vapor e seleccione o programa de cozedura a vapor durante 20 min. Após a cozedura, deixe os ovos e a taça arrefecerem.
2. Coloque a gema, a mostarda e o vinagre na taça com o acessório batedor. Tempere com sal e pimenta. Coloque o aparelho na velocidade 7 e deite gradualmente o azeite. Quando a maionese estiver pronta, desligue o aparelho.
3. Corte os ovos em dois. Coloque as gemas numa taça à parte e as claras num prato. Esmague as gemas utilizando um garfo e junte a maionese. Misture e decore as claras com esta mistura. Para servir, decore com os raminhos de cebolinho.

## INGREDIENTES

- 6 OVOS GRANDES
- 1 GEMA DE OVO
- 1 C. DE CHÁ DE MOSTARDA
- 1 C. DE CHÁ DE VINAGRE BRANCO
- 15 CL AZEITE
- 5 RAMINHOS DE CEBOLINHO
- SAL
- PIMENTA