

Sauces à fondue



L' i n n o v a t e u r de b o n g o û t .

<h3>Sauce cari</h3> <p>1 tasse de base neutre sauce froide MC-12038 (¼ c à thé de poudre de cari (1W9L050) 1 gousse d'ail émincé</p>	<h3>Sauce rosé</h3> <p>1 tasse de base neutre sauce froide MC-12038 ½ tasse de sauce chili 1 échalote française haché très fin 1 c à soupe de brandy (cognac arôme no 5)</p>
<h3>Sauce aux cinq poivres</h3> <p>1 tasse de base neutre sauce froide MC-12038 1 tasse de crème sûre 2 c à soupe de mélange de cinq poivres moulus (9K083)</p>	<h3>Sauce mayonnaise barbecue</h3> <p>1 tasse de base neutre sauce froide MC-12038 ½ tasse de sauce barbecue 2 c à soupe de sauce Worcestershire Tabasco au goût</p>
<h3>Sauce du diable</h3> <p>1 échalote française haché fin 1 gousse d'ail haché fin ½ tasse de ketchup 1/3 tasse d'huile de canola 1 c à thé de sauce Worcestershire 1 c à soupe de vinaigre blanc 1 c à soupe de moutarde</p>	<h3>Sauce moutarde et érable</h3> <p>142 g d'assaisonnement bouillon fondue chinoise (7K003) 2 c à soupe de ciboulette (1W9L040) 1 c à soupe de sirop d'érable 1 c à soupe de moutarde de Dijon</p> <p><i>Idéal pour : poisson, fruits de mer, volaille et légumes!</i></p>
<h3>Sauce Mille-Îles</h3> <p>142 g d'assaisonnement bouillon fondue chinoise (7K003) 9 c à soupe de sauce chili 6 c à soupe d'huile d'olive ou canola 100 g d'oignon haché Jus de citron au goût 1 c à soupe de relish 1 c à soupe de sucre 2 pincées de paprika (1W9L002) Sel et poivre (1W9L003) au goût</p>	<h3>Sauce au miel</h3> <p>1 tasse d'huile de canola ½ tasse de miel 1 pincée de sel ¼ tasse de ketchup ¼ tasse de moutarde 1 échalote française haché fin 1 c à thé de sauce Worcestershire 1 pincée de sucre 1 c à soupe de persil (9K074)</p>