

Sauce pesto



Ingrédients

100 g (3/4 tasse) de base pour sauce suprême (MC-12001)

500 ml (2 tasses) d'eau froide

500 ml (2 tasses) de lait froid

40 à 50 g (3 à 4 c. à soupe) de pesto de la marque de votre choix

Sel et poivre du moulin au goût

Préparation

- 1- Mélanger la base pour sauce suprême avec l'eau et le lait froid et porter à ébullition en brassant constamment.
- 2- Ajouter le pesto à la sauce et bien mélanger à l'aide d'un fouet.
- 3- Laisser mijoter à feu très doux et vérifier l'assaisonnement et la texture.
- 4- On peut ajouter un peu de sel et de poivre du moulin.

Rendement : Donne environ 9 à 10 portions de 125 ml (1 tasse) de sauce

Suggestions d'accompagnement : Pâtes alimentaires

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG