

# Sauce Mille-Îles

---



## Ingrédients :

1 tasse (250 ml) de mayonnaise déjà préparée (MC-12172)

1/2 tasse (125 ml) de sauce chili

1 petit oignon rouge

2 c. à soupe (30 ml) de relish sucrée

2 pincées de paprika (1W9L003)

Jus de citron au goût

Sel et poivre au goût

---

## Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients dans le robot culinaire.
2. Mélanger à basse vitesse pendant environ 1 minute.
3. Couvrir et placer au réfrigérateur.

**Suggestions d'accompagnement** : Parfait pour la volaille, la viande rouge, les légumes et la salade.