

# Sauce au cari et au miel

---



## Ingrédients :

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

2 c. à thé (10 ml) de poudre de cari (1W9L043)

1 c. à thé (5 ml) de miel

---

## Préparation :

1. Mettre la mayonnaise et la poudre de cari dans un bol. Bien mélanger.
2. Ajouter le miel et bien mélanger.
3. Couvrir et placer au réfrigérateur.

**Suggestions d'accompagnement** : Parfait pour la volaille, le porc et les légumes.