Sauce au cari rouge

Ingrédients :

1 tasse (250 ml) de mayonnaise déjà préparée (MC-12172)
2 c. à soupe (30 ml) de pâte de cari rouge
1 c. à thé (5 ml) de curcuma (1A9L043)

Préparation :

1. Mettre la mayonnaise dans un bol. Ajouter la pâte de cari et le curcuma.
2. Bien mélanger tous les ingrédients.
3. Couvrir et placer au réfrigérateur.

Suggestions d'accompagnement : Parfait pour le poisson et les fruits de mer.