

Sauce crémeuse à l'ail



Ingrédients :

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

1 c. à soupe (15 ml) de persil séché (9K074)

¼ de c. à thé (1 ml) de sauce Worcestershire

4 gousses d'ail

Préparation :

1. Dégermer les gousses d'ail et les couper finement, au couteau ou avec un presse-ail.
2. Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients.
3. Couvrir et placer au réfrigérateur.

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