

Sauce mayonnaise rémoulade



Ingrédients :

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

4 c. à soupe (60 ml) de persil (9K074) ou de persil frais

1 c. à soupe (15 ml) de moutarde à l'ancienne

1 c. à thé (5 ml) de jus de citron

1 c. à thé (5 ml) de raifort

Préparation :

1. Mettre la mayonnaise dans un bol et ajouter les autres ingrédients.
2. Bien mélanger tous les ingrédients.
3. Couvrir et placer au réfrigérateur.

Suggestions d'accompagnement : Parfait pour le poisson frit, le rôti de porc froid, les burgers et les viandes froides.