Sauce miel et moutarde

Ingrédients :

1 tasse (250 ml) de mayonnaise déjà préparée (MC-12172)
2 c. à soupe (30 ml) de moutarde de Dijon
½ tasse (60 ml) de miel
1 c. à soupe (15 ml) de jus de lime
2 c. à soupe (30 ml) de persil (9K074)
Sel et poivre au goût

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 la volaille, le porc et les légumes.