

Sauce moutarde et érable



Ingrédients :

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

4 c. à soupe (60 ml) de moutarde de Dijon

4 c. à soupe (60 ml) de sirop d'érable

1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron

2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette (1W9L040) – *facultatif*

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, les fruits de mer, la volaille et les légumes.