

Sauce pour bâtonnets de poisson



Ingrédients :

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

1 tasse (250 ml) de crème sûre

2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable

2 c. à thé (10 ml) d'estragon (1W9L045)

2 c. à thé (10 ml) de ciboulette

4 c. à thé (20 ml) de zeste d'orange – *facultatif*

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 avec les poissons panés, comme les bâtonnets de poisson.