

Sauce rosée



Ingrédients :

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

4 c. à soupe (60 ml) de sauce chili

1 échalote

1 gousse d'ail

1 pincée de poivre

Préparation :

Remarque : Préparer la sauce au moins 6 heures à l'avance pour un maximum de goût.

1. Couper l'échalote en fines rondelles. Dégermer et broyer l'ail.
2. Bien mélanger tous les ingrédients.
3. Couvrir et placer au réfrigérateur.

Suggestions d'accompagnement : Parfait pour la volaille, le porc, les viandes rouges et les légumes.