

Trempette moutarde et abricot



Ingrédients :

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

4 c. à soupe (60 ml) de moutarde à l'ancienne

4 c. à soupe (60 ml) de confiture d'abricots, fondue et tempérée

Préparation :

1. Mettre la mayonnaise dans un bol. Ajouter la moutarde à l'ancienne et la confiture d'abricots.
2. Bien mélanger tous les ingrédients.
3. Couvrir et placer au réfrigérateur.

Suggestions d'accompagnement : Parfait avec les filets de poulet.