

Sauce à la savora



Ingrédients (10 personnes)

Quantité	Unité	Nom
100.00	g	Savora Moutarde - Pot 385 g
200.00	ml	Maille Huile d'olive Vierge-Extra 75 cl
200.00	ml	Jus d'orange
10.00	g	Ciboulette

Préparation

Mélanger la SAVORA avec le jus d'orange.

Monter à l'HUILE D'OLIVE VIERGE-EXTRA MAILLE et ajouter la ciboulette ciselée.

Accompagner cette sauce à vos préparations froides telles que poissons, crevettes, oeufs, salades, crudités.

SUGGESTION:

Personnaliser votre sauce en changeant les fines herbes par les MISES EN PLACE KNORR.