

Sauce au cari



Ingrédients :

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

1 c. à thé (5 ml) de poudre de cari (1W9L050)

1 gousse d'ail émincé (9K025) ou fraîche

Préparation :

1. Mettre la mayonnaise dans un bol. Ajouter la poudre de cari et l'ail émincé.
2. Bien mélanger tous les ingrédients.
3. Couvrir et placer au réfrigérateur.

Suggestions d'accompagnement : Parfait pour la volaille, la viande rouge ou la viande sauvage.