

Sauce au miel



Ingrédients :

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

¼ de tasse (90 ml) de miel

1 pincée de persil séché (9K074)

1 c. à thé (5 ml) de jus de citron – *facultatif*

Préparation :

1. Mettre la mayonnaise dans un bol. Ajouter le miel, le persil et le jus de citron.
2. Bien mélanger tous les ingrédients.
3. Couvrir et placer au réfrigérateur.

Suggestions d'accompagnement : Parfait pour la volaille, le porc et la viande rouge.