

Sauce à l'aneth



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 0m

🥛 lait 🥫 moutarde

Sauce froide à la crème fraîche, citron et aneth ciselé. Accompagne tous les saumons : frais, fumé ou cru.

France

INGRÉDIENTS

☐ citron	1	☐ crème fraîche épaisse	2 càs
☐ botte d aneth frais, <i>ciselé</i>	1	☐ ?moutarde	1 càc

PRÉPARATION

1. Presser le *citron* dans un bol.
2. Ajouter $\frac{1}{3}$ d'une *botte d aneth frais*, la *crème fraîche épaisse* et éventuellement la ?moutarde.
3. Saler et poivrer. Servir froid.