

Sauce au fromage blanc et aux herbes



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

🥛 lait 🥚 œufs 🥫 moutarde 🧄 sulfites

Sauce froide onctueuse au fromage blanc, mayonnaise, moutarde et vinaigre balsamique, parfumée au persil. Idéale pour tremper radis, tomates cerises et autres crudités croquantes.

France

INGRÉDIENTS

☐ fromage blanc	200 g	☐ vinaigre balsamique	1 càs
☐ mayonnaise	1 càs	☐ huile d olive	1 càs
☐ moutarde	1 càs	☐ persil frais haché	1 càs

PRÉPARATION

1. Mélanger dans un bol le *fromage blanc*, la *mayonnaise*, la *moutarde*, le *vinaigre balsamique* et l' *huile d olive*.
2. Ajouter le *persil frais haché*, saler et poivrer.
3. Laisser reposer au *réfrigérateur* pendant 30 minutes avant de servir.

dip