



Sauce Blanche à Kebab

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 220 gr soit 3 à 4 kebabs

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 0 minute



Ingrédients :

- 1 cas de **persillade**
 - ou 1 cac d'**ail en poudre** (= 1/2 gousse) + 1 cac de **persil** + 1 cac d'**échalotte** en poudre
- 1 cac de **menthe lyophilisée**
- 1 pincée de **piment en poudre**
- 1 pincée de **cumin**
- 1/2 cac de **sel**
- 1/2 **citron pressé**
 - (ou bien 12 gr de **jus de citron**)
- 200 gr de **crème végétale liquide**

Préparation :

1. **Mélanger le tout** ... tout simplement !

Se conserve une semaine au frigo dans une boîte hermétique.