

SAUCES ESTIVALES

SAUCE VIERGE POUR VIANDES BLANCHES ET POISSONS

Ingredients (pour 1 sauce)

- 1 échalote
- 2 kiwis
- 1 tomate
- 1 carotte
- Persil
- Ciboulette
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Preparation:

Détailler l'échalote, les kiwis, la tomate et la carotte en petits dés puis les mettre dans un bol.

Ajouter le persil et la ciboulette finement hachés, le sel, le poivre, le jus de citron.

Recouvrir le tout d'huile d'olive et mélanger.

Servir avec une viande blanche ou un poisson.

