

# 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.

