

Sauce Rémoulade (Louisiane)

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- Mayonnaise	120g
- Ketchup	2 c à soupe
- Ail en Poudre	½ c à café
- Paprika	½ c à café
- Aneth	1 c à café
- Moutarde	1 c à café
- Sauce Worcester	1 c à café
- Huile aux Piments	1 c à soupe
- Poivre	

Recette:

- Dans un bol, mélangez la mayonnaise avec le ketchup, la moutarde, l'ail, le paprika, la sauce anglaise et l'aneth.
- Assaisonnez de poivre et d'huile piquante aux piments.
- Réservez au frais.

Remarque:

En accompagnement de poisson, légumes crus, ...
Sauce délicieusement piquante mais pas trop !

