

Vinaigrette au babeurre

INGRÉDIENTS

	Métrique	Impérial
• Babeurre	175 ml	¾ tasse
Sauce à salade légère	75 ml	⅓ tasse
Poudre d'oignon	15 ml	1 c. à table
Ciboulette fraîche, hachée finement	15 ml	1 c. à table
Menthe fraîche, hachée finement	15 ml	1 c. à table
Persil frais, haché	25 ml	2 c. à table
Poivre	0,5 ml	⅛ c. à thé
Sel	au goût	au goût
• Vinaigre blanc	25 ml	2 c. à table

MODE DE PRÉPARATION

- Dans un bocal, mélanger le babeurre, la sauce à salade et les assaisonnements.

- Ajouter le vinaigre; mélanger.
Couvrir; mettre au réfrigérateur*.

Mélanger avant de servir.

**Pourra se conserver quelques jours au réfrigérateur.*

RENDEMENT: 12 portions de
25 ml (5 c. à thé)

TEMPS DE PRÉPARATION: 5 minutes

Valeur nutritive par portion:

Glucides: 2,2 g

Fibres: 0,0 g

Protéines: 0,6 g

Lipides: 1,7 g