

Sauce citronnette

 Facile •  Préparation 10 mn

Ingrédients

- ✓ 20 mL d'eau
- ✓ 20 g de vinaigre de vin
- ✓ 20 g de jus de citron
- ✓ 1 c. à soupe de ciboulette hachée
- ✓ 1 c. à soupe de cornichons hachés
- ✓ 1 gousse d'ail écrasée
- ✓ 60 g d'oignon haché
- ✓ 40 g de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ Sel, poivre

Préparation

Mixer ensemble tous les ingrédients.
Réserver au froid dans une boîte isotherme.
Utiliser pour vos entrées froides et salades.



Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	17 kcal	0,11 g	3 mg	3 mg	1 mg	4 mg	5 mg	4 mg
		Nbre de part négligeable	Nbre de part négligeable	Nbre de part négligeable	Nbre de part négligeable	1/5 part		

*Recettes
de bases*