Les sauces dips

Les sauces dips

Sauce de l'apéro par excellence.
Sauce dip

150gr de séré à la crème, 1CS de lait, 2CC de paprika, 1CC de poivre de Cayenne, un peu de jus de citron, sel poivre. Mélangez le tout et oubliez- le au frigo une heure.

une autre

2CS de vinaigre ou jus de citron, 3CS d'huile, 1 CS de blanc battu, 3 CS de crème fraiche

Mélangez le tout et ajoutez à votre goût moutarde, de l'échalote, de l'ail, persil, ciboulette, sel poivre etc….

une autre

150 gr de séré à la crème, 1 cuillère de lait, 2 cuillères à café de paprika, 1 cuillère de poivre de Cayenne, un peu de jus de citron, sel poivre. Mélangez le tout et oubliez-le au frigo une heure.