



Sauces salsa

Faites la différence ... Créez vos propres sauces inédites pour vos raclettes, vos fondues, vos BBQ ou encore vos salades faites maison !

Sauce Jalapeño

1000 g Dressing à la ciboulette Evlier
350 g Sauce **Jalapeño Evlier**

Mélangez et le tour est joué. Utilisez un peu de persil et des dés de tomates en garniture.

Délicieux pour accompagner les burgers, la volaille, le veau, le steak, les tortillas, ...

Sauce pickles

1000 g Mayonnaise
170 g Moutarde
350 g **Marinoli Piccadilly Evlier**

Mélangez les divers ingrédients et terminez avec quelques petits cornichons finement tranchés pour la présentation.

Parfait pour une salade de pommes-de-terre, une salade de jambon à l'os, du chou-fleur, des hamburgers, des hot-dogs, du poulet, de la dinde, ...

Sauce safran

1000 g Mayonnaise
170 g **Salsa Vadouvan Evlier**

Mélangez le tout avant de parsemer la sauce ainsi obtenue avec un peu de safran pour la touche finale.

Accompagne à merveille du poulet désossé et grillé, de l'agneau, de la volaille, des gambas, ...

Sauce Chermoula

1000 g Mayonnaise
250 g **Salsa Verdé Evlier**

Mélangez avant de saupoudrer de Deco Red Spice.

Burgers, salade de couscous, jambon, moules, poulet, ...