

SAUCE ANDALOUSE



INGRÉDIENTS

0,7
l



- 3 dl de mayonnaise
- 1 dl de ketchup
- 100 g de salsa de tomates Bresc
- 50 g de purée de tomates
- 100 g de purée de poivrons grillés Bresc
- 75 g de purée de piment rouge Bresc
- 2 échalotes
- 20 g de câpres
- ½ citron

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de piments rouges
450g



Purée de poivrons grillés
450g



Salsa à la tomate 1000g



Salsa à la tomate 325g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Presser le jus de citron et mélanger tous les ingrédients. Réduire le tout en purée avec le mixeur plongeant jusqu'à obtenir une sauce bien lisse.