

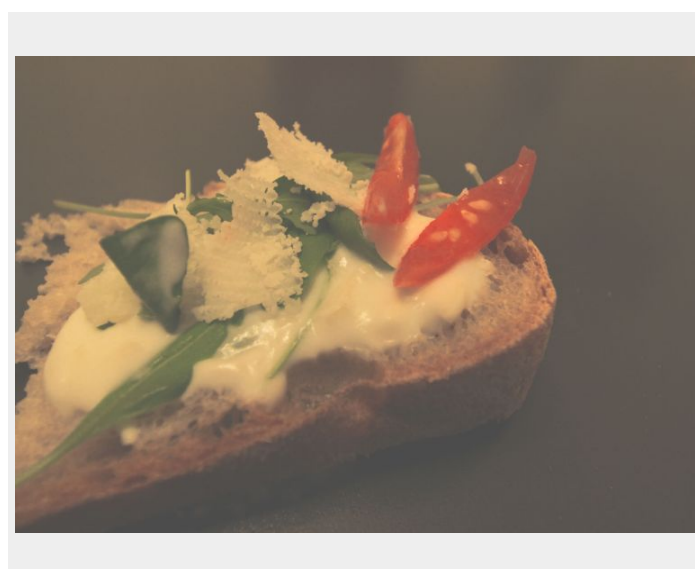


SAUCE HAYDARI

Un petit avant goût de la Turquie.
A utiliser en sauce ou en apéro!

INGRÉDIENTS

- Yaourt nature
- Ail
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- De la verdure en déco (salade, ciboulette,...)



PRÉPARATION

- Selon votre goût pour l'ail, hacher menu autant d'ail que vous désirez.
 - Verser l'ail dans un bol et mélanger avec le yaourt nature.
 - Ajouter un soupçon d'huile d'olive.
 - saler, poivrer.
 - C'est prêt!
-
- **Le petit plus de l'équipe: La sauce Haydari se tartine très bien! (accommodée de tomates, salade et parmesan)**