



Sauce Vietnamienne



Un vrai plaisir diététique !

Ingrédients :

1 poivron rouge

3 gousses d'ail

1 c à café de sucre extra fin

1 citron

1 c à soupe de vinaigre

1 c à soupe d'eau.

Préparation :

Couper le poivron en deux et débarrasser le de toutes ses graines et parties blanches .

Détailler le poivron en morceau.

Mixer le poivron et le sucre pour en faire une purée.

Débarrasser le citron de son épluchure et de sa partie blanche .

Couper le en rondelle et mixer avec le mélange précédent .

Le mélange doit être bien homogène .

Verser la composition dans un récipient .

Ajouter le vinaigre , l'eau et l'ail pilé .

Voilà votre sauce est prête .

Info – conseils :

Servir avec fondue ,fondue chinoise, œufs durs en salade , viande froide, poisson froid ou chaud , salade de concombres . .