

SAUCE AUX HERBES



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- ½ bouquet de cerfeuil - ½ bouquet d'estragon - ½ bouquet de ciboulette - 2 petits oignons nouveaux - 1 c.s. de vinaigre de riz - 1 c.c. de moutarde Savora® - 50 ml d'huile de colza ou d'olive - 1 c.s. de sirop d'érable - ½ c.c. de baies roses - 2 pincées de sel rose de l'Himalaya - ou de fleur de sel

1. Rincez les herbes, essorez-les dans du papier absorbant et ciselez-les grossièrement. Lavez les oignons nouveaux et coupez-les en deux.

2. Placez tous les ingrédients dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 1 minute/vitesse 13 (sans chauffer).

Cook Expert ■