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

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.

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée de piments rouges 450g

Bresc Purée de poivrons grillés 450g

Bresc Salsa à la tomate 1000g

Bresc Salsa à la tomate 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000