

Sauce Chimichurri vinaigre bouteville fumé

F01304

Délicate sauce aux herbes avec du persil, origan, poivre, piments, vinaigre de Bouteville fumé



Sans cuisson



Mise en place

Laver et hacher le persil.
Laver la ciboule et l'émincer.
Eplucher les gousses d'ail et les hacher.
Laver et hacher le poivron rouge
Hacher le piment jalapenos.

Dans un saladier réunir :

- Le persil
- L'origan
- La ciboule
- L'ail
- Le poivron
- Le piment
- Le jus de citron vert
- Le vinaigre de Bouteville fumé
- L'huile
- Sel et poivre

Mélanger intimement l'ensemble et laisser infuser au frais pendant au moins 24 heures.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
VINAIGRE GASTRONOMIQUE LE FUME	7451	0.01
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
Citron vert		0.2 pces
Huile de tournesol		20 g
Poivrons rouges		10 g
Ail		10 g
Origan		10 g
Persil		15 g
Ciboule		5 g