Vinaigrette césar avec son ingrédient secret et sans oeuf

ACCOMPAGNEMENTS – RECETTES – SAUCES ET CONDIMENTS



NOMBRE DE PORTION : APPROXIMATIVEMENT 1/2 TASSE

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1/3 tasse d’huile d’olive
- 3 c. à soupe de jus de citron
- 1 petit ail émincé
- 2 c. à thé de persil plat émincé
- 1 1/2 c. à table de ketchup
- Zeste d’un citron
- 1 c. à table de fromage parmesan frais (ou séché)
- 1/4 c. à thé de sel
- Poivre au goût

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans un pot Mason. Mettre le couvercle et bien brasser. Ajouter à une laitue romaine!