



Sauce cari et moutarde

- 1/2 tasse (125 ml) mayonnaise
- 1 c. à soupe (15 ml) moutarde
- 1/2 c. à thé (2 ml) graines de céleri
- 1/4 tasse (65 ml) sucre
- 2 c. à soupe (30 ml) huile végétale
- 1/2 c. à thé (2 ml) de poudre de cari
- 1 c. à thé (5 ml) poudre d'ail ou sel d'oignon
- 1/4 c. à thé (1 ml) paprika



1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients ensemble.
2. Servir en accompagnement de la viande à fondue.