



# Sauces salsa

Faites la différence ... Créez vos propres sauces inédites pour vos raclettes, vos fondues, vos BBQ ou encore vos salades faites maison !

## Sauce Jalapeño

1000 g Dressing à la ciboulette Evlier  
350 g Sauce **Jalapeño Evlier**

Mélangez et le tour est joué. Utilisez un peu de persil et des dés de tomates en garniture.

*Délicieux pour accompagner les burgers, la volaille, le veau, le steak, les tortillas, ...*

## Sauce pickles

1000 g Mayonnaise  
170 g Moutarde  
350 g **Marinoli Piccadilly Evlier**

Mélangez les divers ingrédients et terminez avec quelques petits cornichons finement tranchés pour la présentation.

*Parfait pour une salade de pommes-de-terre, une salade de jambon à l'os, du chou-fleur, des hamburgers, des hot-dogs, du poulet, de la dinde, ...*

## Sauce safran

1000 g Mayonnaise  
170 g **Salsa Vadouvan Evlier**

Mélangez le tout avant de parsemer la sauce ainsi obtenue avec un peu de safran pour la touche finale.

*Accompagne à merveille du poulet désossé et grillé, de l'agneau, de la volaille, des gambas, ...*

## Sauce Chermoula

1000 g Mayonnaise  
250 g **Salsa Verdé Evlier**

Mélangez avant de saupoudrer de Deco Red Spice.

*Burgers, salade de couscous, jambon, moules, poulet, ...*