

TREMPETTES

AU CARI :

- 1 tasse (250 ml) de mayonnaise
- $\frac{1}{4}$ tasse (65 ml) de yogourt ou de crème sûre
- 2 c. à thé (10 ml) de cari
- 2 c. à thé (10 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 c. à table (15 ml) de jus de citron
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de curcuma

Préparation :

Bien mélanger tous les ingrédients et mettre au frigo.

ROSÉE :

- $\frac{1}{4}$ tasse (65 ml) de mayonnaise
- $\frac{1}{4}$ tasse (65 ml) de yogourt ou de crème sûre
- 1 c. à table (15 ml) de sauce chili ou de ketchup
- 2 gouttes de sauce Worcestershire
- 2 gouttes de sauce Tabasco

Préparation :

Bien mélanger tous les ingrédients et mettre au frigo.

VERTE :

- $\frac{1}{4}$ tasse (65 ml) de mayonnaise
- $\frac{1}{4}$ tasse (65 ml) de yogourt ou de crème sûre
- 1 c. à table de relish sucrée
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) de jus de citron
- 1 pincée de poivre

Préparation :

Bien mélanger tous les ingrédients et mettre au frigo.