



Sauce yaourt aux herbes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

250 grammes de yaourt (nature)
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de persil (finement hachée)
1 cuillère à soupe ciboulette (finement hachée)
poivre du moulin
sel

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le yaourt et le jus de citron. Ajoutez la moutarde et mélangez bien.
- 2.** Ajoutez le persil et la ciboulette dans le yaourt et mélangez. Assaisonnez avec du poivre noir et du sel.