



Sauce Samourai



Un vrai plaisir relevé !

Contrairement à ce que son nom évoque cette émulsion est une sauce bien belge, avec du peps !

Ingédients :

200 gr de mayonnaise réalisée avec de l'huile de pépin de raisin.

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin

1 cuillère à café de ketchup (pour donner de la couleur)

2 cuillères à café de purée de piment type sambal oeleck ou de la purée de piment maison.

Préparation :

Réaliser une mayonnaise traditionnelle avec de l'huile de pépin de raisin.

Ajouter le vinaigre de vin à cette mayonnaise.

Additionner à cette mayonnaise le reste des ingrédients.

Pour rappel le ketchup est uniquement présent pour donner une couleur légèrement saumonée.

Placer au frais dans un pot filtre ou hermétique, jusqu'au service.

Info – conseils :

Elle accompagne à merveille tous ce qui est crustacés, viande, poulet, œufs durs, etc.

On la retrouve aussi dans les sauces classiques en friterie.

La quantité de purée de piment peut être ajustée suivant vos envies de piquant, mais ne perdez jamais de vue que tout le monde est susceptible d'en manger. D'autant que suivant le type de purée utilisée, celle-ci peut s'accentuer après quelques jours.

Cette sauce n'a rien de comparable avec la commerciale, même si semblable, ici il n'y a aucun adjuvant du goût, ni arômes ou colorant, vos papilles vont être aux anges !