

Salsa Verde.



Ingrédients pour 50 cl:

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 poignée de Ciboulette (environ 40 brins). | 1/4 de petit Oignon rouge. |
| 1 petite boîte d'Anchois à l'huile (8 à 10 pièces). | 2 poignées de feuilles de Persil. |
| 25 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge <i>Oliflix</i> . | 4 cuillères à soupe de Câpres. |
| 3 gousses d'Ail. | 4 cuillères à soupe de jus de Citron. |
| 2 cuillères à café de Moutarde de Dijon. | le jaune de 1 Œuf dur. |
| 1 pincée de Poivre du moulin. | |

Préparation:

- Hacher la ciboulette et l'oignon rouge.
- Égoutter les anchois.
- Réunir tous les ingrédients dans le bol d'un robot et mixer jusqu'à obtention d'une sauce homogène.

Conseil:

- Cette sauce peut être utilisée avec des légumes grillés, des œufs ou des poissons.
- Celle-ci se conserve dans un bocal fermé au réfrigérateur pendant environ 1 semaine et peut être congelée.