

VIVE LES DIPS D'ÉTÉ

sauces à dipper
simples et faciles

1

La base pour toutes les sauces à dipper

2 ingrédients de base très simples :
Hellmann's Dressing Yaourt et Hellmann's Real Mayonnaise

+ les meilleurs mélanges d'épices et de fines herbes de
l'assortiment Knorr Professional

= une série de dips et sauces fantastiques pour le BBQ



200 g
Hellmann's
Real
Mayonnaise

(Alternative pour les
végétaliens : utilisez
la mayonnaise
Hellmann's Vegan)



150 g
Hellmann's
Dressing
Yaourt

2

Dip au citron



350 g
sauce de
base



20 g
Knorr Professional
Purée d'Épices au
Poivre



10 ml
Knorr Professional
Intense Flavours
Citrus Fresh

Sauce dip asiatique au curry rouge



350 g
sauce de
base



25 g
Knorr Primerba
Asian Pesto



7 g
pâte de curry
rouge



Sauce au yaourt et estragon



350 g
sauce de
base



10 g
Knorr Primerba
Estragon



10 ml
Knorr Professional
Intense Flavours
Roast Umami

Sauce dip à l'italienne



350 g
sauce de
base



25 g
Knorr Primerba
Bouquet all'Italiana



Sauce dip à la provençale



350 g
sauce de
base



15 g
Knorr Primerba
Bouquet de
Provence



10 ml
Knorr Professional
Intense Flavours
Roast Umami

Dip yaourt-mayonnaise au raifort et aneth



350 g
sauce de
base



15 g
Knorr Primerba
Raifort



5 g
Knorr Primerba
Aneth



Dip au yaourt avec oignons et lard



350 g
sauce de
base



20 g
Knorr Primerba
Oignons au Lard

Dip au yaourt et pesto



350 g
sauce de
base



20 g
Knorr Primerba
Pesto

Dip au yaourt et aux champignons



350 g
sauce de
base



20 g
Knorr Primerba
Champignon



3 ml
Knorr Professional
Intense Flavours
Deep Smoke



Sauce piquante à l'ail



350 g
sauce de
base



15 g
Conimex
Sambal Oelek



10 g
Knorr Professional
Purée d'Épices à l'Ail

Dip cajun à l'estragon



350 g
sauce de
base



10 g
Knorr Primerba
Estragon



5 g
épices cajuns



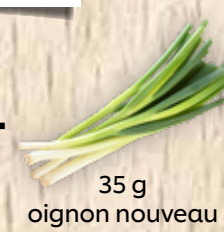
Dip sriracha



350 g
sauce de
base



50 ml sauce
sriracha



35 g
oignon nouveau



25 ml
Knorr Professional
Intense Flavours
Roast Umami

Mayonnaise épicée au poivron



350 g
sauce de
base



70 g
Knorr
Professional
Purée d'Épices
au Poivron



5 g
coriandre



7 ml
Knorr
Professional
Intense
Flavours
Deep Smoke



Dip au yaourt et sumac



350 g
sauce de
base



20 g
sumac



15 g
persil
plat

3

Dips à base de fruits et de légumes

Muhammara



200 g
Knorr
Professional
Napoletana
Sauce Tomate



50 ml
Hellmann's
Vinaigrette
Échalote
Oignon Rouge



10 g
Knorr Professional
Purée d'Épices à l'Ail

1 kg poivron rouge surgelé
100 g noix
5 g cumin en poudre
sel

Dip césar à l'avocat



200 ml
Hellmann's
Dressing
César

250 g
avocat au
congélateur



Chutney de tomates



10 g
Knorr Professional
Purée d'Épices à
l'Ail



10 g
Knorr Professional
Purée d'Épices au
Gingembre



700 g
Knorr
Professional
Napoletana
Sauce Tomate



6 g
Conimex
Sambal Oelek

20 ml huile d'olive
60 g échalote émincée
10 g persil plat finement ciselé

Dip à la mangue



25 g
Knorr Professional
Purée d'Épices au
Poivron



5 g
Conimex
Sambal Oelek



10 ml
Knorr Professional
Intense Flavours
Citrus Fresh

500 g mangue surgelée
15 g jeunes oignons finement
ciselés



Découvrez nos
Knorr Herbes et
Épices



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.