

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

Découvrez nos Vinaigrettes et Dressings Hellmann's



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

2

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 épicee au poivron

350 g sauce de base + 70 g Knorr Professional Purée d'Épices au Poivron + 7 ml Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke + 5 g coriandre

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 + 20 ml huile d'olive + 60 g échalote émincée + 10 g persil plat finement ciselé + 6 g Conimex Sambal Oelek

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 Epices

