

Sauce raïta

Recette pour 4



Description

Sauce indienne qui se marie très bien avec un naan

L'astuce du chef

On peut remplacer le yogourt par un fromage à la crème

Ingrédients

Sauce raïta au concombre et à la menthe

- 250 Ml Yogourt nature 10%
- 1 Unité(s) Citron
- 0.25 Unité(s) Concombre
- 3 Cuil. à soupe Menthe

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre à **0 F°**

Mise en place

Hachez les herbes, râpez le concombre et essorez-le pour enlever le maximum d'eau.

Sauce raïta

Mélangez tout les ingrédients et assaisonnez de sel et de poivre.

Bon appétit!