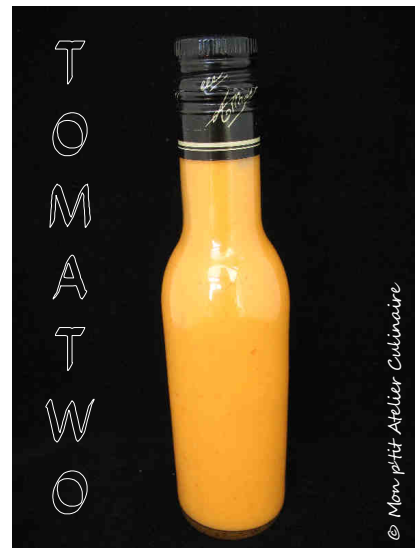


Dressing Tomatwo

Ingrédients:

- * 100 g d'huile
- * 2 CS de jus de citron
- * 1 échalote
- * 2 tomates
- * 1 CC de miel
- * 1 CC de sel au herbes



Préparation au Cook'in:

Coupez les tomates en quatre ou six suivant la taille, ajoutez les autres ingrédients et mixez le tout pendant 2 minutes à la vitesse 8. C'est prêt ! La sauce se garde facilement au frigo pendant 1 semaine à 10 jours.

Suggestion: Vous pouvez varier le goût avec en changeant l'huile, par exemple l'huile de colza, colza/olive ou avec une touche de huile de sésame pour donner une note asiatique. Vous pouvez aussi remplacer le miel par du sirop d'érable ou de la mûsse et le jus de citron par du vinaigre.