

SAUCE VINAIGRETTE BASILIC

 5 minutes 5 minutes 4 portions

INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à soupe moyenne de moutarde [25 g]
- 10 grammes de vinaigre de noix
- 1 cuillère à soupe moyenne d'huile de noix [10 g]
- 10 grammes de sauce soja, préemballée
- 20 grammes d'eau minérale [aliment moyen]
- 1 gramme de sel blanc alimentaire, iodé, non fluoré [marin, ignigène ou gemme]
- 1 gramme de poivre noir, poudre

MODE DE PRÉPARATION

1° Mélanger le tout, c'est prêt !

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (19 g)	% AR
ÉNERGIE	179 kcal	35 kcal	2 %
PROTÉINES	3 g	1 g	1 %
GLUCIDES	2 g	0 g	0 %
SUCRES	1 g	0 g	0 %
LIPIDES	17 g	3 g	5 %
ACIDES GRAS SATURÉS	2 g	0 g	2 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g	0 g	1 %
SODIUM	2079 mg	400 mg	17 %