

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 % |