

Sauce cocktail (pour les crevettes)

- La meilleure sauce cocktail au monde (pour les crevettes)!



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de ketchup
- 2 cuillères à thé de **sauce Worcestershire**
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à thé de Raifort

Préparation :

1. Dans un contenant hermétique, verser tous les ingrédients et bien mélanger avec une cuillère.
2. Se conserve au réfrigérateur.

“

Aujourd'hui, je vous propose une recette toute simple et délicieuse pour vos crevettes! C'est une bonne petite sauce cocktail... c'est vraiment meilleure que ce qui se fait à l'épicerie :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

