

## MAYONNAISE SANS OEUFS



### INGREDIENTS

1 càs de moutarde  
1.5 càc de sel  
1 pincée de poivre  
1/2 couvercle de lait concentré non sucré  
1 couvercle d'huile  
1 mignonette de jus de citron ou 1 filet de vinaigre

### TUPPERWARE

Shaker

### LA RECETTE

Mettre la moutarde, sel, poivre, lait et huile. Fermer et agiter. (La sauce est liée mais encore liquide). Ajouter par le bouchon du couvercle, le jus de citron et agiter de Nouveau. (La sauce s'épaissit)

Pour obtenir une sauce cocktail, ajouter une mignonette de ketchup mélangé à du concentré de tomate et un peu de whisky

