



INGRÉDIENTS

- Huile d'olive : 2 càs
- Huile de colza : 2 càs
- Gingembre : 1 pouce
- Ail : 1 gousse d'ail
- Tamari : 2 càs
- Citron : 1

Pour un bol

SAUCE CRUE A L'HUILE D'OLIVE ET DE COLZA


Préparation 5 min

PRÉPARATION

- 1/ Hachez finement l'ail, le gingembre après les avoir pelés
- 2/ Ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive, l'huile de colza et le tamari

L'huile de colza est riche en omega 3 mais elle s'oxyde rapidement. La bouteille une fois ouverte doit par conséquent se conserver au frigo.

nini
[non-nou]

+32 494 27 38 52 / patricia@mynunu.be /  [nunu.nounou](https://www.instagram.com/nunu.nounou)

nüni
[now-now]