

Sauce blanche pour kebab

écrit par Pariseyn | 19 octobre 2017



Un modèle de simplicité pour accompagner un sandwich du Moyen Orient genre kebab ou gyros.

Ingrédients :

2 yaourts grecs nature

2 gousses d'ail

Le jus d'un demi citron

Se et poivre

Verser les 2 yaourts dans un petit récipient.

Eplucher et écraser l'ail à l'aide d'un presse-ail.

Ajouter le jus de citron et remuer pour homogénéiser.

Saler, poivrer puis rectifier l'assaisonnement après avoir gouter.

Selon l'utilisation finale, on peut ajouter :

Une pincée de paprika pour un gyros

Une pincée d'origan pour un doner kebab

De la menthe fraîche ciselée

Du concombre râpé