Vinaigrette crémeuse aux poivrons rouges grillés

Campbell's Service Alimentaire

PORTIONS
12



Une vinaigrette vibrante créée à partir de la Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis VerveMD, de moutarde de Dijon, de vinaigre balsamique à l'ail rôti et de miel, le tout mélangé à de l'huile d'olive et rehaussé de thym, de sel et de poivre. Parfaite pour accompagner les salades ou les légumes grillés ou pour servir de trempette.

PRÉPARÉ AVEC

Verve[MD] Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda
CODE DE CAS 23323

Ingredients

960 mL	Verve[MD] Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda
22 mL	Moutarde de Dijon, onctueuse
59 mL	Miel
5 g	Ail rôti
78 mL	Vinaigre balsamique blanc
237 mL	Huile d'olive
3 g	Thym frais, cueilli
1,4 g	Sel
1,4 g	Poivre noir

Directions

1. À l'aide d'un mélangeur, mélanger la soupe avec la moutarde de Dijon, le miel et l'ail pendant 30 secondes, ajouter le vinaigre et mélanger pendant 10 secondes supplémentaires.
2. Ajouter l'huile d'olive en un mince filet jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée, ajouter le thym et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

1-800-461-7687 • © 2026 CSC Brands LP, Tous les droits sont réservés.