

St-Hubert Salade de chou crémeuse

Ingrédients

- 1/2 tasse de mayonnaise
- 1/4 tasse du vinaigre
- 2 c à table de sucre
- 1/2 c à thé de sauce worcestershire
- 1 c à thé de sel
- 1/2 de poivre

Préparation

Mélanger le tout avec un fouet, et verser sur la salade de chou avant de servir

1. Hacher le chou et ajouter la vinaigrette
2. Réfrigérer, meilleur après 4 heures
3. On peut préparer d'avance la vinaigrette et la mettre dans un récipient de verre.