

Имбирный соус



На 100 грамм:
Калорийность: **496.57 ккал.**
Белки: **1.04 г.**
Жиры: **52.92 г.**
Углеводы: **4.15 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/imbirnyj-sous/>

Ингредиенты:

- оливковое масло - 100гр
- горчица - 1 ч.л
- чеснок - 1 зубчик
- сок лимона - 2 ст.л
- молоко - 1 ст.л
- корень имбиря - 1 ст.л
- соль по вкусу

Приготовление:

В чашу для взбивания кладем горчицу, тертый имбирь и чеснок, сок лимона, молоко, взбиваем в блендере, постепенно вливаем масло (консистенция должна получиться, как жидкая сметана) Добавляем соль и перец, взбиваем, пробуем .

Соус получился очень ароматный, вкусный ,нежный, слегка остренький.

Прекрасно подходит к овощам, рыбе, салатам с овощами и морепродуктами.