

Sauce jus de choucroute

- $\frac{1}{4}$ litre de jus de choucroute (se vend en magasin BIO en général en bouteille $\frac{1}{2}$ litre)
- 1 échalote
- 1 botte de persil et/ou coriandre, basilic, ciboulette ...
- $\frac{1}{2}$ jus de citron

Verser dans un bol le jus de choucroute

Hacher finement la botte de persil et l'échalote

Ajouter le jus d'un demi-citron

Cette sauce accompagne très bien des légumes crus ou cuits en salade