

"C'est
l'assaisonnement
qui fait la
Salade..."
disent les chefs célèbres

C'EST à la maison que se font les meilleurs assaisonnements, ou sauces à salades. Les chefs célèbres et toutes les bonnes cuisinières préparent aussi eux-mêmes leurs sauces à salades, car c'est là l'unique secret de leur goût délicat et particulier.

Avec un peu de soin vous pouvez préparer vous-même, dans votre propre cuisine, des sauces à salades qui égaleront, par leur saveur et leur goût, les créations des chefs européens les plus célèbres.

Comme savent toutes les bonnes cuisinières, les ingrédients jouent souvent un aussi grand rôle que le savoir dans la préparation d'assaisonnements vraiment réussis... et les ingrédients qui entrent dans les assaisonnements faits à la maison se recommandent par leur pureté, leur fraîcheur et leur qualité. Adoptez la Moutarde Keen pour relever vos sauces à salades et leur assurer un goût parfait.

**ESSAYEZ CETTE RECETTE
DE "MAYONNAISE RAPIDE"**

Battez 2 jaunes d'œufs jusqu'au jaune doré avec 1 c. à thé chacun de sel et de sucre en poudre, 3 c. à thé de Moutarde Keen et 2 c. à soupe de vinaigre ou de jus de citron; quand le tout est bien mélangé, ajoutez-y graduellement, en battant, l'huile d'olive ou à salade, à raison de 2 tasses.

Cette Mayonnaise est une des nombreuses recettes du Livre de Recettes Keen — Ecrivez aujourd'hui pour en demander un exemplaire GRATUIT.

COLMAN-KEEN (CANADA) LIMITED
1000, RUE AMHERST, MONTREAL, P.Q.
TORONTO, ONT. et VANCOUVER, C.B.

**LA MOUTARDE
KEEN**
Facilite la Digestion

