

Knoflooksaus

Knoflooksaus kan je heel simpel zelf maken. Weinig moeite, maar veel lekkerder dan de varianten die je uit de winkel haalt.

Bereidingstijden: Totaal: 5 minuten

Hulpmiddelen: knoflookpers, kommetje

Ingrediënten

150 gram Griekse yoghurt (10% vet)

100 gram mayonaise

4 tenen knoflook

Variaties

- In plaats van Griekse yoghurt kan elke andere yoghurt gebruikt worden. Bij voorkeur volle yoghurt soorten omdat de saus anders te dun wordt.
- Fritessaus of mayolijn in plaats van mayonaise.
- Verse of gedroogde peterselie toevoegen.

Bereidingswijze

1. Doe de **Griekse yoghurt** met de **mayonaise** in een kommetje.
2. Pel de **knoflook** en pers uit boven het kommetje.
3. Roer alles goed door elkaar.
4. Zet in de koelkast tot je het gaat gebruiken.

Extra informatie

- Ik gebruik het liefste Griekse yoghurt met 10% vet. Dit zorgt voor een lekkere dikke saus.
- 4 tenen knoflook is ongeveer 15 gram; uitgeperst 7 gram.
- De knoflooksaus is het lekkerste als je het een dag van te voren maakt.

Bron van het originele recept: Eigen.

Bereid: Ja, al jaren lang.