

# Zure saus

Lekkere saus die bij meerder soorten vlees gebruikt kan worden. De saus is onderdeel van het gerecht Pittige varkensreepjes met zure saus.

**Bereidingstijden:** Totaal: 10 minuten

## Ingrediënten 4 personen

6 stuks	augurkjes
1 stuks	kleine ui
5 eetlepels	mayonaise
5 eetlepels	yoghurt
1 theelepel	mosterd
1 theelepel	dragonpoeder
naar smaak	peper
naar smaak	zout

## Bereidingswijze

1. Snijd de **augurkjes** voor de saus klein en laat ze uitlekken.
2. Snipper de **ui**.
3. Roer de **mayonaise**, de **yoghurt**, de **mosterd**, het **dragonpoeder** en wat **zout** en **peper** in een kom door elkaar.
4. Roer de augurkjes en de ui er door.

## Extra informatie

- Gedroogde dragon kan je in een vijzel vermalen tot poeder.

**Bron van het originele recept:** Boodschappen #2-1999

**Bereid:** Ja, meerdere keren