

Zure saus

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