

BEEMSTER KNOFLOOKSAUS

De verhoudingen van alle ingrediënten zijn naar eigen inzicht in te vullen, gewoon veel proeven en bijvoegen en weer proeven.

Nodig:

1. crème fraîche , yoghurt, mayonaise
(verhoudingen naar eigen inzicht, wil je een magere saus doe je iets meer yoghurt dan mayo, je saus wordt dan alleen wat dunner)
2. Bieslook
3. Verse knoflook gesneden
4. Peper en zout

Alles door elkaar roeren en proeven tot die goed is.

Lekker als dip, of saus bij de BBQ.

