



## Zelfgemaakte Knoflooksaus

### **Ingrediënten:**

#### **Voor een bakje vol**

- 2 dikke tenen knoflook fijngehakt
- 5 eetl mayonaise
- 2 eetl geiten of schapen yoghurt
- 5 grote bieslooksprietten
- 2 blaadje basilicum (fijngehakt)
- 2 eetl Provençaalse kruiden
- zout en peper

### **Bereiding:**

Doe alle ingrediënten in een potje en roer goed door. Als laatst voeg je zout en peper toe.

Met sausjes moet je vaak proeven om de juiste hoeveelheden krijgen. Pas het aan naar smaak. Hoe langer je de saus bewaard, des te sterker de saus naar knoflook gaat smaken.

