



## Zelfgemaakte Kerriesaus

### **Ingrediënten:**

3 eetl zelfgemaakte mayonaise  
3 eetl Griekse of Turkse yoghurt  
2 eetl kerrie (naar smaak)  
peper

### **Bereiding:**

Meng de kerrie met de Yoghurt en een paar druppels water tot een dik papje. Dat mengt straks wat makkelijker.

Roer alle ingrediënten in een kommetje door elkaar en laat een paar uur in de koelkast staan zodat de smaken zich goed kunnen vermengen.

Je kunt eventueel nog stukjes gesnipperde ananas of mango toevoegen voor een zoetere smaak. Wil je meer pit, dan kan je nog wat gesnipperde ui of sjalot erdoor mengen of een stukje fijngesnipperde gember.

