

# KNOFLOOKSAUS

## Ingrediënten

- 1/2 eetlepel cognac of citroensap
- 1/2 tot 1 theelepel suiker
- 3 knoflooktenen (of meer)
- 125 ml creme fraiche (of Blue Band Finesse voor verrijken)
- 3 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel gesnipperde bieslook (eventueel 1/2 eetl. gedroogde bieslook)
- 1 eetlepel gesnipperde peterselie (eventueel 1/2 eetl. gedroogde peterselie)
- zout, peper, evt dipper parmesan
- 

## Bereidingswijze

- Meng citroensap met de suiker en roer totdat de suiker is opgelost. (Dit gaat beter als je het citroensap eerst verwarmt; bijv. even in de magnetron)
- Evt wat dipper parmesan toevoegen
- Pers de knoflooktenen en roer door het citroensap.
- Meng creme fraiche, mayonaise en kruiden erdoor.
- Naar smaak zout en peper toevoegen.