

Friday White Sauce

Ingrediënten:

- 5 el mayonaise
- 1 el witte azijn
- 1 el appelsap
- 1 el mierikswortel
- 2 tl zwartepeper
- 1 tl citroensap
- 1 tl zout
- 2 tl cayennepeper
- 1 tl knoflookpoeder

Bereidingswijze:

Maak de Friday White Sauce het liefst een dag van te voren en zet in de koelkast waardoor de saus wat steviger wordt. Je kan de saus zeker twee weken in de koelkast bewaren. Is de saus te dun doe er nog wat mayonaise door, is de saus te dik doe dan een klein beetje azijn en appelsap er doorheen. Kijk hier mee uit want je saus wordt sneller dunner dan dat het dik wordt.

Proef regelmatig zodat je precies weet wat een beetje meer of minder van een ingrediënt doet met je saus. Deze saus hoort zuur te zijn en past daarom perfect bij bijvoorbeeld een wat zoette gemarineerde kippenvleugel.

el = eetlepel (15 ml)

tl = theelepel (5 ml)

ml = milliliter