

SAUCE VIERGE



Vorbereitung : 5 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** Minikom voor Blender

Ingrediënten : 4 personen

- 1 vlezige tomaat - 150 ml olijfolie - 1 handje verse tuinkruiden (bieslook, peterselie etc.) - 1 kleine nieuwe ui - 1 el citroensap - zout, peper

1. De tuinkruiden zorgvuldig wassen, droogdeppen en grof hakken.
2. De tomaat wassen (eventueel pellen) en in stukken snijden.
3. De ui doormidden snijden.
4. Doe alle ingrediënten in de minikom. Mix 20 seconden op snelheid 3/4.

Tip van de chef :

Een heerlijke saus om bij gestoomde vis te geven.