

THAISE SAUS



Vorbereitung : 5 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** Metalen mes

Ingrediënten : 1 kom

- 4 el. citroensap - 1 el. sojasaus - 1 mespunt rietsuiker - 1/2 teentje knoflook - 1 mespunt chilipoeder - 3 el. olijfolie - 1 el. sesamolie - 1 cm verse gember - 10 basilicumblaadjes

1. Schil de gember en de knoflookteentje en doe ze in de kom met de basilicumblaadjes.
2. Serveer 5 à 6 pulsen. Voeg de overige ingrediënten toe en serveer opnieuw 3 à 4 pulsen.

Tip van de chef :

Serveer met gemengde rauwe groenten: geraspte worteltjes, taugé, sla, Chinese paddestoelenâ€¦