

Ingrediënten voor 8 personen

1/2 zakje peterselie (à 20 g) 1
sinaasappel 4 tenen knoflook 2
eetlepels olijfolie 1/2 pot
yogonaise (à 350 ml) 1 bekertje
zure room (125 ml) zout
versgemalen zwarte peper

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Spaans

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Spaanse knoflooksaus

Een heerlijke knoflooksaus voor de echte liefhebber. Zalig voor bij de bbq in de zomer.

Hulpmiddelen

Pan mes snijplank spatel sappers

Vorbereiding

Peterselie heel fijn hakken. Sinaasappel schoonboenen en oranje schil eraf raspen. Sinaasappel uitpersen. Tenen knoflook pellen en fijnhakken. In steelpan olie verwarmen en knoflook heel zachtjes goudgeel fruiten. Sinaasappelsap en geraspte sinaasappelschil toevoegen en geheel ca. 5 minuten laten sudderen tot vocht verdampt is. Yogonaise en peterselie erdoor roeren. Laten afkoelen en zure room erdoor roeren. Saus minstens een half uur laten staan, zodat de smaak zich kan ontwikkelen.

Bereidingswijze

Knoflooksaus nogmaals doorroeren en op smaak brengen met zout en peper. Overdoen in schaalpje.