

Ingrediënten

Per persoon een ei, drie knoflooktenen en een spaans pepertje (hiermee moet je een beetje opletten wat je doet, ik had geen te straffe), citroensap, zeezout, peper van de molen, olijfolie

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Frans

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Saus/dressing

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

garlic queen-saus

Pure en onvervalste knoflooksaus op de wijze van de apotheker!

Hulpmiddelen

Een vijzel, een kom, een klopper

Vorbereiding

Verbrijzel de pepertjes en de drie knoflooktenen per persoon in de vijzel. Vermeng met zout naar smaak.

Bereidingswijze

Klop de dooiers van de eieren erdoor en druppelgewijs de olijfolie, op smaak afmaken met citroensap en peper van de molen.

Serveertips

Zeer goed met koud vlees en een groene salade. Ook lekker met Barbecuevlees en warme vis. De vrienden uit het Zuiden eten het gewoon op wat brood!