

Ingrediënten voor 10 personen

±180 cc water;; 2 theelepels losse groene thee of 2 geopende zakjes; 3 eetlepels fijngeknipte bieslook of bosuitjes; 2 eetlepels olijfolie; 1 eetlepel vers citroensap; 1 eetlepel chinese sojasaus (light); 1 1/2 theelepel honing; 1 theelepel fijngesneden gember; 1/2 theelepel fijngesneden rode hete peper; 3 teentjes knoflook fijngesneden; (evt. nog snufje of 2 zout)

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Chinees

Soort_gerecht: Saus/dressing

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Groene theesaus

Kan gebruikt worden als slasaus en dipsaus, marinade, en om te bedruipen; kwast over varkenshaas of zalm bijv. voor het de oven in gaat!

Bereidingswijze

Haal de theezakjes eruit en/of zeef de thee door een fijn zeef in een andere schaal. (Theeblaadjes heb je niet meer nodig). Doe de rest van de ingredienten bij de thee. Afdekken en 30 minuten laten afkoelen. Dit recept levert ongeveer 1/4 liter saus.

Serveertips

Reken 2 eetlepels per persoon als dipsaus of slasaus; genoeg voor 12-15 personen.

