

Ooit gekregen van collega Rob die deze saus op vakantie altijd maakt.
Vandaar de kleine bekertjes slagroom Halve liters zijn bijna niet te krijgen in Frankrijk.

Ingrediënten

- 4 kleine bekertjes slagroom
- klein flesje Hot Ketchup
- 2 eetlepels mayonaise
- 4 theelepels suiker
- 1 theelepel sambal
- scheut Ketjap Manis
- 4 verse tenen knoflook

Bereiding

Klop de 4 kleine bekertjes slagroom tot ze net mooi stevig zijn.
Doe hier een klein flesje Hot Ketchup door, 2 eetlepels mayonaise, 4 theelepels suiker
1 theelepel sambal en een scheut Ketjap Manis. Knijp er vervolgens nog de 4 tenen
knoflook doorheen en roer tot een glad geheel..... je eet je vingers er bij op.

Tip : Heerlijk bij een stuk kalkoen(filet) van de grill.