

# Knoflooksaus

---

## Wat heb je nodig

- 1 eetlepel yoghurt
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 teentje knoflook
- 1 snufje peper

## Knoflookpers



Trek 1 teentje van de knoflookbol.  
Snijd de uiteinden van het knoflookteentje af.  
Pel het knoflookteentje.



Doe de yoghurt in een schaalje.



Doe de mayonaise bij de yoghurt.



Strooi er een snufje peper over.



Doe het knoflookteentje in de knoflookpers.  
Pers de knoflook uit boeven het schaalje.



Roer alles door elkaar tot een gladde saus.  
In een goed afgesloten bakje, kun je het in de koelkast bewaren.

---