

# Dipsaus voor vissticks

---

## Wat heb je nodig

- 3 eetlepels Griekse yoghurt
- 2 eetlepels mayonaise
- 4 takjes peterselie
- 1 citroen
- 1 snufje peper



- Was de peterselie in een zeef, onder de koude kraan.
- Laat ze even uitlekken.
- Laat de peterselie verder drogen op keukenpapier.



- Leg de peterselie op een snijplank.
- Snijd de peterselie in kleine stukjes.



- Snijd de citroen doormidden.
- Pers de citroen uit.
- Doe 2 thee lepels citroensap in een schaaltje en zet apart.
- De rest kun je in een ijsblokjesvorm doen en dan invriezen.



- Doe de yoghurt in een schaaltje.
- Doe de mayonaise erbij.
- Strooi de peper erover.



- Doe de peterselie ook in het schaaltje.
- Doe het citroensap er ook bij.



- Roer alles goed door elkaar.
  - Zorg ervoor dat het goed gemengd is.
  - Lekker met bijvoorbeeld vissticks en patat.
-