

Bieslooksaus

Wat heb je nodig

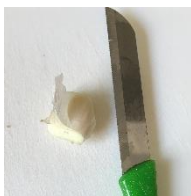
125 gram kwark
8 sprietjes bieslook
1 teentje knoflook
1 snufje peper



Doe de bieslook in een zeef.
Was de bieslook onder de koude kraan.
Laat de bieslook even uitlekken.



Leg een velletje keukenpapier op het werkblad.
Leg de bieslook op het keukenpapier en laat het drogen.
Leg de bieslook op een snijplank.
Snijd de bieslook in kleine stukjes.



Leg het knoflookteentje op een snijplank.
Snijd de uiteinden van het knoflookteentje af.
Pel het knoflookteentje.



Leg het knoflookteentje in de knoflookpers.
Zet een schaaltje op het werkblad.
Schep de kwark in het schaaltje.



Pers het knoflookteentje boven de kwark
Doe de gesneden bieslook erbij.



Strooi de peper er overheen.
Roer alles goed door elkaar.
Lekker bij bijvoorbeeld visgerechten.
Maar ook lekker bij gepofte aardappeltjes en gehaktballetjes.