

Hoisinsaus

Wat heb je nodig

- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1 eetlepel tahin | 1 theelepel rijstazijn |
| 1 eetlepel sojasaus | 1 teentje knoflook |
| 1 eetlepel appelmoes (ongezoet) | ½ theelepel gemberpoeder |
| 1 theelepel honing | 1 tot 2 eetlepels water |



Snijd de uiteinden van het teentje knoflook af.
Pel het teentje knoflook.
Leg het teentje knoflook in de knoflookpers.



Doe de appelmoes in een schaalje.
Doe de tahin erbij.
Doe de sojasaus er ook bij.



Doe de rijstazijn ook in het schaalje.
Doe de honing erbij.



Pers de knoflook er boven uit.
Doe de gemberpoeder erbij.



Doe er 1 eetlepel water bij.



Roer het goed door elkaar tot een gladde saus.
Als de saus te dik is, doe je er nog 1 eetlepel water bij.
De saus is heerlijk bij roerbakgerechten met kip en groentes.
Je kunt het ook gebruiken als marinade.
