

# Whiskysaus Mayonaisesauzen

Aantal personen:

<b>Ingrediënten;</b>  1 el Whisky 1 tl Kerriepoeder ½ tl Paprikapoeder * Cayennepeper 1 el Gembernat 1 dl Mayonaise	<b>Materialen;</b>  Bekken Spatel Eetlepel
<b>Werkwijze;</b>  1. Roer in een bekken in de whisky de kerriepoeder, de paprikapoeder en de cayennepeper los.  2. Meng hierdoor het gembernat en de mayonaise.  3. Laat de smaak even intrekken. – Proef daarna de saus op smaak.	<b>Aanvullingen;</b>  Zo voorkom je al te grove puntjes in de saus.

Bron: