Knoflookmayonaise

Ingrediënten:

* Knoflook, minimaal 5 teentjes
* Mayonaise
* Griekse Yoghurt
* Uien
* Verse kruiden (Bieslook, oregano) of gedroogde kruiden (bijvoorbeeld: Italiaanse/Provençaalse kruidenmix, maar in ieder geval oregano en bieslook)
* Tabasco
* Worcestershire sauce
* Mosterdpoeder
* Peper en zout

Benodigdheden

* Grote kom
* Spatel
* Plank
* Mes
* Eetlepel
* Theelepel
* Potje

Bereidingswijze o.b.v. 1 pot mayonaise

1. Haal met de spatel de mayonaise uit de pot in de kom.
2. Snipper 1 ui fijn en doe dit bij de mayonaise.
3. Snipper de 5 teentjes knoflook fijn en doe deze ook bij de mayonaise.
4. Voeg 2 a 3 eetlepels Griekse Yoghurt toe aan de mayonaise.
5. Voeg een handvol kruiden toe (vers > eerst snijden).
6. Voeg een theelepel mosterdpoeder toe aan de mayonaise.
7. Naar smaak peper en zout, de tabasco en Worcestershire sauce toevoegen.
8. Goed mengen en 1 nachtje afgedekt in de koelkast laten staan.
9. Proeven en eventueel nog wat peper en zout, tabasco en Worcestershire sauce toevoegen.
10. Vul de potjes.

Serveer:
Met alles wat je lekker vindt! Met chips, patat/friet, stokbrood, BBQ, rauwkost of op een broodje.

Tips:
De mayonaise blijft zeker 6 maanden goed in de koelkast. Mocht het op een gegeven moment te dik worden dan kun je wat yoghurt toevoegen.
Kies een mayonaise die je echt lekker vindt dan wordt de knoflookmayonaise ook heel lekker!