



Yum yum saus

De bekende roze yum yum saus: romig, licht zoetig en vol umami. Ideaal als dressing voor pokébowls of bij gegrilde groenten en vis.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
5'	4	Saus

Ingrediënten

- 4 el mayonaise (bij voorkeur Japanse mayo zoals Kewpie)
- 1 el tomatenketchup
- 1 kl rijstazijn of appelazijn
- 1 kl suiker
- 0,5 kl knoflookpoeder
- 0,5 kl paprikapoeder
- 1 à 2 el water

Bereidingswijze

1. Meng de mayonaise en de ketchup in een kommetje tot een egale, roze saus.
2. Voeg de azijn, de suiker, het knoflookpoeder en het paprikapoeder toe.
3. Roer alles grondig door tot een gladde saus.
4. Voeg beetje bij beetje water toe en roer telkens goed door, tot je een dressingachtige consistentie bekomt.
5. Dek de saus af en zet ze minstens 30 minuten in de koelkast zodat de smaken goed kunnen samenkomen.
6. Serveer koel.

Tip

Voeg optioneel 0,5 kl sesamolie toe voor een Aziatische toets, enkele druppels limoensap voor extra frisheid, of een snuifje uienpoeder voor meer diepgang in de smaak.

Lekker met

Pokébowls, gegrilde groenten, gegrilde vis of kip