

Anja's zachte knoflooksaus (zonder poespas)

Ingrediënten:

- 2 à 3 teentjes verse **knoflook**
- 2 à 3 eetlepels **volle Griekse yoghurt** of **volle kwark**
- 1 eetlepel **mayonaise** (kan ook yoghurt zijn als je geen mayo wilt)
- Klein beetje **citroensap** (vers of uit een flesje)
- Beetje **zout**
- **Optioneel:** klein snufje peper of verse peterselie

Zo maak je het:

1. Pel de knoflook en rasp of pers de teentjes héél fijn (hoe fijner, hoe zachter van smaak).
2. Meng in een kommetje de yoghurt, mayonaise, en citroensap.
3. Roer daar de knoflook doorheen en voeg een snufje zout toe.
4. Laat het even staan (10-15 minuten) zodat de smaken kunnen mengen.
5. Proef! Vind je het te scherp? Voeg dan wat extra yoghurt toe. Vind je het te zacht? Een mini-kneepje citroen of een halve teen knoflook erbij.

Tips voor jou:

- Als je het nóg zachter wil maken: gebruik **milde yoghurt** of meng met een scheutje melk.
- **Verse knoflook** kan pittig zijn. Eén teentje is vaak al genoeg. Begin met minder — je kunt altijd wat toevoegen.
- Wil je het bewaren? In de koelkast blijft het 2 dagen goed.