

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Griekse Joghurt Sous

3/4 Koppie Griekse Joghurt
1 Knoffelhuisie, fynmaak
1 Groot Lepel gedroogte pietersielie
1/2 Rooi ui, fyngekap
sout & peper
2 teelepels mosterd
2 Groot Lepels suurlemoen sap
1/4 koppie olyf olie

Rissie & Lemmetjie Sous

Zest & Sap van een suurlemoen
1/4 Koppie rooiwyn asyn
1 eetlepel soya sous
1 eetlepel heuning
1/3 koppie olyf olie
1 knoffelhuisie, fynmaak
1 teelepel rooipeper flokkies
1 teelepel cumin
sout en peper

Heuning & Mostert Sous

1/4 koppie mosterd
1/4 koppie heuning
1/4 koppie appel asyn
1/4 koppie olyf olie
sout & peper

Italiaanse Sous

2/3 Koppie olyf olie
1/4 koppie rooiwyn asyn
3 eetlepels fyn parmasan kaas
1 eetlepel gedroogte pietersielie
1/4 medium ui, fyngekap
1 eetlepel gedroogte basieliekruid
1 eetlepel gedroogte oregano
1 knoffelhuisie, fyngekap
1 eetlepel heuning
sout en peper

Griekse Bloukaas Sous

1/2 koppie griekse yoghurt
2 eetlepels buttermilk
1 eetlepel suurlemoensap
1 eetlepel worceshire sous
1/2 koppie fyn bloukaas
1 knoffel huisie, fyngekap
sout en peper

Suurlemoen Sous

1/4 koppie rooiwyn asyn
2 eetlepels mostert
1/2 koppie olyf olie
zest en sap van een suurlemoen
1 knoffelhuisie, fynmaak
1 eetlepel heuning
1 eetlepel oregano
sout en peper

-Gooi al die bestandele in n botteltjie en skud goed. Verkoel in Yskas vir 2 ure-