



Waterkersmayonaise; past goed bij gegrilde zalm of asperges

Ingrediënten:

- 1 zakje waterkers of bosje
- een handje peterselie
- 10 eetl. mayonaise
- 2 eetl. kwark, dikke yoghurt of zure room
- 1 theel. Dijon mosterd

Bereiding:

1. Was de waterkers en peterselie in koud water, centrifugeer het droog en snij blad + steel fijn
2. Voeg de mayonaise, kwark/room en mosterd toe en pureer dit tot een gladde saus

Tip:

* voor een wat minder vette mayo; wijzig de verhouding mayonaise / kwark in bijv. 8 mayonaise / 4 kwark (of yoghurt)