

# BASIL SLAAISOUS



## BASIL SLAAISOUS

1 1/2 koppie vars basil blare

12 knoffel huisies gekerf

1/2 koppie olie, ek gebruik canola olie, maar jy kan olyf olie gebruik

2 koppies water

3 koppies mayonnaise ( cross and blackwell)

2 teelepels sout

3 teelepels suiker

Swart peper

bietjie asyn

Sit alles in 'n versapper en versap! Die resep maak redelik baie, so jy kan dit maklik halfveer.

Sout, peper en suiker kan jy aanpas na smaak!

Ek gooi dit in botteltjies, dit hou bae goed in die yskas.

Heerlik oor slaai en Gebruik dit ook oor pasta

Bron: Tanya Rossouw