

PERS BASIELIEKRUID SLAAISOUS



By Food lovers recipes

PERS BASIELIEKRUID SLAAISOUS

Nie so soet soos die gekooptes nie, en meer geuriger.

4 koppies basiliekruid

2 knoffelhuisies

1/4 koppie sonneblomsade effens geskroei (het ongelukkig nie ander gehad nie)

2 opgehoopte teelepels heel mosterdkorrels

1/2 teelepel sout

1/2 teelepel grof gemaalde swartpeper

2 teelepels glukose

1/2 koppie wit asyn

1/4 koppie suurlemoensap

1/3 koppie olyfolie

Alles in voedselverwerker goed fyngemaak. In 'n bak gegooi en 2 koppies mayonnaise bygevoeg, goed deurgemeng.

Resep en foto: Petré Van Jaarsveld