

# LEKKER DOOPSOUS IDEES



## LEKKER DOOPSOUS IDEES

Ciëtte Küsel

Kondensmelk en suurlемоensap, met n bietjie mosterd (en rooi peper as jy kans sien). Lekker vir chips

Retha Venter

Mayonnaise met kondensmelk en Klein bietjie mosterd in jy moet maar proe hoe soet jy hom wil he met die kondensmelk

Ineke Steyn

Honey mustard 1/4 cup mayo, 1/4 cup dijon mustard, 1/4 cup honey

Ineke Steyn – Lekkerste doopsous vir tjips:

1 koppie sour cream , Een teelepel bbq spice , Chutney na smaak, Halwe koppie mayo of minder na smaak

Foto: Benhet Nieuwenhuizen



Retha van den Heever

Suurroom en koop 'n pakkie onion and garlic chip dip. Heerlik as doopsous en in aartappelslaai.

Marilyn Gombert

Kondensmelk, mayonnaise en fyngemaakte knoffel. Meng hoeveelheid in soos jy daarvan sal hou, n bietjie soet of n bietjie suurerig. Baie lekker met chips.

Carol Peyper Lourens

Gelyke dele mayonnaise, kondensmelk en "sandwich spread"

Marli Joubert – Ñ vriendin maak altyd die is heerlik:

1 koppie mayonnaise , 1 koppie chutney , 1 kop gerasperde kaas meng saam en eet!

Carol Peyper Lourens – Kinders se gunsteling,

een blikkie Tuna (water af) vlok en meng met een koppie mayonnaise, twee eetlepels chutney, twee el tamatiesous, klein ui gerasper. Meng goed deur. Pas aan met klein bietjie melk as te dik is. Heerlik saam met chips of kraakbeskuitjies

Corrie Volschenk

Ek meng mayonnaise, cottage cheese, bietjie melk, mostertpoeier, sweet chillie sous en bietjie suiker. Klop tot glad. Yummy.

Marlien Jonker

avos fyngedruk suurlemoensap.fyngerasperde ui sout peper chutney bietjie suiker en mayonaise . dis baie lekker kan nie ophou eet nie. of mayonaise. sweetchillie sous en gergens gerasper

Alicia Pearson

Maak avo fyn meng met suurroom. Sout en peper na smaak. Klein bietjie suurlemoensap. Baie lekker

Marina Du Preez

Houer gladde maaskaas. Maak maaskaashouer vol mayonnaise en voeg by maaskaas. Voeg kwart maaskaashouer kondensmelk en kwarthouer chutney by. Meng een pakkie wituiesop by. Lekker met bacon kips.

Marléne Koekemoer

Gelyke hoeveelhede suurroom en mayonnaise met gedroogde Pietersielie en Chives na smaak.

Jacqui Fichardt Millin

Klein blikkie pilchards in tamatie sous. Meng inhoud met mayo, chutney, tabasco.

Linda van Vuuren – ooh my vriende mal oor die een.

N houer suur room. Meng bietjies bietjies bruin uie sop tot dit net n mooi ligte caramel kleur het. pas op vir te veel. regtig so gou en lekker.