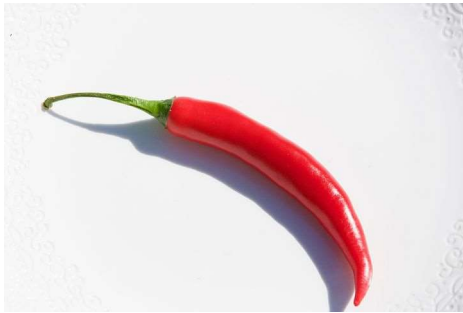


Thaise Zoet-Zure dipsaus



Een simpel lekker en gemakkelijk te maken recept. Het recept is origineel Thais, maar je kunt de meeste ingrediënten gewoon in een supermarkt, in Nederland, kopen.

Het geheim zit in de mix van smaken. En deze dipsaus past echt overal bij.

Thaise Dipsaus

Nodig :

- 6 eetlepels rijstwijn azijn (droge sherry kan ook)
- 4 eetlepels bruine suiker (of kokosbloesemsuiker)
- 1 eetlepel limoensap
- 1 fijngehakte rode peper
- 1 fijngehakte groene peper
- Zout

Bereiden :

1. Verhit de rijstwijnazijn en suiker zachtjes, tot de suiker is opgelost.
2. Laat het afkoelen.
3. Roer nu de rest van de ingrediënten erdoor
4. Klaar

Deze dipsaus pas echt overal bij. Zelfs een beetje op een Oerhollands broodje kaas is het lekker. Eet smakelijk.

Met een hartelijke groet van Tienieke.