

## **Mierikswortelsaus.**

Nodig:

- 2 eetlepels fijngeraspte verse mierikswortel
- 2 eetlepels mayonaisse
- 2 eetlepels griekse yoghurt
- 1 theelepel fijngesneden bieslook.
- 2 theelepels mosterd.

Bereiding:

De vers opgegraven mierikswortels laten zich het gemakkelijkst verwerken. Probeer de iets dikkere jonge wortels te oogsten (doorsnede van zo'n 1,5 cm). De ruwe schil eraf schillen met de dunschiller alvorens je de wortels fijn gaat raspen of heel fijn hakt.

Je roert alle ingrediënten vervolgens door goed door elkaar zodat deze mooi mengen en dan vervolgens minstens 2 uur in de koelkast voordat je hem serveert. Deze romige, licht pittige saus is erg lekker bij gebakken zalm, garnalen, geroosterd rundsvlees en/of gepofte aardappel.

## **Barbequesaus.**

Nodig:

- 450 ml tomatenketchup (is al erg zoet!) of gezeefde tomaten.
- 50 ml worchestersaus.
- 5 eetlepels bruine suiker of rietsuiker.
- 2 eetlepels scherpe mosterd.
- 1 theelepel geperste knoflook.
- 1 theelepel gemalen komijn.
- 2 takjes tijm.
- 450 ml water.

Bereiding: Alle ingrediënten bij elkaar in een pannetje doen en op een zacht vuur 30 minuten doorkoken. Verwijder daarna de tijm takjes (of ris de fijne tijmblaadjes van de takjes voor dat je deze in de pan doet en laat deze gewoon in de saus aanwezig).