

Gember Saus

- 1 scheutje sesamolie
- 1 scheutje zonnebloemolie
- 3 eetlepels tomatenpuree
- 1,5 eetlepel suiker
- 1 scheut appelazijn
- 15 cl water
- 3 cm gember

Doe de sesam en zonnebloemolie in een pan en verhit deze. Vervolgens bak je even de tomatenpuree en voeg je daarna de suiker toe. Voeg de appelazijn toe, het water en de geraspte gember en verhit de saus goed zodat het kokend is.

Gembersaus kun je als je dat handiger vindt van tevoren maken. Het mag afkoelen en later weer opgewarmd worden.

Pangsit Saus

- 1 kleine blik tomatenpuree.
- 1 theelepel Sambal oelek.
- 2 theelepels gember.
- 2 eetlepels azijn.
- Beetje water.
- Zout
- Suiker

Bak de tomatenpuree, sambal en gember in een pannetje met een kleine bodem zonnebloemolie. Voeg daarna de overige ingrediënten toe. Als de saus te dik is voeg je een beetje extra water toe. Als de saus te dun is, kun je dit met maizena verdikken.

Hamburgersaus I

- 3 eetlepels mayonaise.
- 2 theelepels mosterd.
- 2 eetlepel fijngesneden augurk.
- 3 theelepels witte wijnazijn.
- 1 theelepel uienpoeder.
- 1 theelepel suiker.
- ½ theelepel paprikapoeder.
- ¼ theelepel witte peper.

Meng de ingrediënten door elkaar.

Hamburgersaus II

- 120 gram mayonaise
- 2 eetlepels ketchup
- 1 eetlepel mosterd
- 1 theelepel azijn of citroensap
- 1 theelepel suiker of honing (optioneel)
- 1 theelepel fijnggehakte augurken (optioneel)
- 1/4 theelepel knoflookpoeder
- zout en zwarte peper

Indiase mayonaise

- 1 theelepel korianderzaad.
- 1 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel mosterdpoeder.
- 3 eetlepels mayonaise.

Meng de ingrediënten door elkaar.

Hot Sauce I

- 15 Chilipepers.
- 3 tenen knoflook.
- ½ ui.
- 1 eetlepel zout.
- water

Verwijder de zaadjes van de chilipeper en doe alles in een pot met deksel. Zet deze ongeveer 5 dagen weg. Draai de deksel niet te strak aan zodat vrijgekomen gas kan ontsnappen.

- Scheurtje (appel)azijn.
- Scheutje zonnebloemolie.
- Zout.

Doe de chilipepers, ui en knoflook in een blender met de genoemde ingrediënten en blender het tot een fijne gladde saus.

Toum I

- 4 tenen knoflook.
- 1 eiwit.
- ½ theelepel zout.
- 125 milliliter zonnebloemolie.
- 15 milliliter citroensap.
- 15 milliliter water.

Doe alle ingrediënten in een maatbeker en blend deze met een staafmixer. Als het mengsel wit en dik is, is het klaar. Dit gebeurt erg snel.

Pizza saus I

- 1 blik stukjes tomaten.
- 2 eetlepel tomatenpasta.
- 2 eetlepel olijfolie.
- 2 tenen fijngesneden knoflook.
- 1 theelepel zout.
- ½ theelepel zwarte peper.
- 1 theelepel gedroogde oregano.
- ½ theelepel gedroogde basilicum.
- ½ theelepel peper vlokken.
- ½ theelepel suiker.

Pizza saus II

- 250 gram gepureerde tomaten
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel uienpoeder
- 1 theelepel gedroogde oregano
- ½ theelepel gedroogde basilicum
- Zout en zwarte peper naar smaak
- ½ theelepel suiker

Pizza saus III

- 800 gram tomaten
- 2 eetlepels olijfolie
- 35 gram gesnipperde ui
- ½ theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel gedroogde basilicum
- ¼ theelepel chilivlokken
- 3 tenen fijngehakte knoflook
- 2 theelepels suiker
- 1 theelepel zout

Pureer de tomaten in een kom tot pulp. Fruit de ui en knoflook in de olijfolie tot ze geurig zijn. Voeg de tomaten, suiker en zout toe. Laat het geheel 30 minuten sudderen.

Alfredo saus

- 120 gram ongezouten boter.
- 120 milliliter slagroom.
- 180 gram Parmezaanse kaas.
- 3 fijngesneden knoflooktenen.
- Beetje zout & peper.
- Snufje nootmuskaat.

Alfredo saus II

- 6 eetlepel gezouten boter.
- 1 eetlepel gehakte knoflook.
- 2 eetlepel bloem.
- 150 gram slagroom.
- 375 gram volle melk.
- 180 gram Parmezaanse kaas.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- ½ theelepel zout.

Basilicum Pesto

- 30 gram verse basilicum bladeren.
- 60 gram Parmezaanse kaas.
- 45 gram pijnboompitten.
- 3 gesnipperde knoflooktenen.
- 120 milliliter olijfolie.
- Zout & peper.
- Beetje citroensap.

Yum Yum saus

- 250 gram mayonaise.
- 3 eetlepels ketchup.
- 1 eetlepel sriracha saus.
- 1 theelepel paprika.
- 1 eetlepel rijstazijn.
- 1 eetlepel rijstwijn.
- ½ theelepel knoflookpoeder.
- ½ theelepel uiapoeder.

Tomaten ketchup

- ½ kilo gepureerde tomaten.
- 60 milliliter witte wijnazijn.
- 50 gram witte suiker.
- ½ theelepel zout.
- ¼ theelepel zwarte peper.
- ½ theelepel knoflookpoeder.
- ½ theelepel uiapoeder.
- 1 theelepel Worcestershire saus.

Barbecue saus I

- 250 gram ketchup.
- 60 milliliter appel azijn.
- 50 gram bruine suiker.
- 2 eetlepel stroop.
- 1 eetlepel Worcestershire.
- 1 eetlepel mosterd.
- 1 theelepel gerookte paprika.
- ½ theelepel knoflookpoeder.
- ½ theelepel uiapoeder.
- ¼ theelepel cayennepeper.
- ½ theelepel zwarte peper.

Barbecue saus II

- 120 gram ketchup
- 2 eetlepels honing of bruine suiker
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 eetlepel azijn of citroensap
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel knoflookpoeder
- ½ theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel hete saus

Sweet chilisaus

- 80 milliliter rijstazijn.
- 80 milliliter water.
- 80 gram suiker
- 1 eetlepel rijstwijn.
- 2 theelepels gedroogde chilivlokken.
- 1 ½ theelepel gesnipperde knoflook.
- 1 theelepel gesnipperde gember.
- 1 theelepel sojasaus.
- 2 theelepel maismeel.

Witte Alabama saus

- 1 kop mayonaise.
- ¼ kop karnemelk.
- 2 eetlepel appelazijn.
- 2 eetlepel kristalsuiker.
- 1 eetlepel pittige bruine mosterd.
- 2 theelepel mierikswortel.
- 1 theelepel worcestersaus.
- ½ theelepel zout.
- ½ theelepel knoflookpoeder.
- ¼ theelepel uienpoeder.
- ¼ theelepel zwarte peper.

Honing mosterd saus

- 120 gram Dijon mosterd
- 85 gram honing
- 220 gram mayonaise
- 15 gram appelazijn
- 5 gram citroensap
- 0,5 gram paprikapoeder
- Snufje cayennepeper (optioneel)
- Zout en zwarte peper naar smaak

Fireball BBQ-saus

- 250 gram ketchup.
- 2 theelepels worcestersaus.
- 90 milliliter Fireball whisky.
- 50 gram bruine suiker.
- 3 eetlepels ongezouten boter.
- 3 eetlepels pepergelei.
- 2 theelepels worcestersaus.
- ½ theelepel zout.
- 1 theelepel appelciderazijn.
- 1 theelepel gerookte paprika.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 1 theelepel uienpoeder.
- ½ theelepel zwarte peper.

Carolina Mosterd BBQ Saus

- 125 gram mosterd.
- 80 gram honing.
- 60 gram appelazijn.
- 4 eetlepels bruine suiker.
- 1 eetlepel ketchup.
- 1 theelepel Worcestershiresaus.
- ½ theelepel zout.
- ½ theelepel knoflookpoeder.
- ¼ theelepel vloeibare rook.
- 6 scheutjes hete saus.
- 2 theelepels maïzena.
- 2 theelepels water.

Honing Knoflook Saus

- 85 gram honing
- 60 gram sojasaus
- 5 teentjes fijngesneden knoflook
- 30 gram rijstazijn
- 8 gram maïzena
- 45 gram water
- 5 gram sesamolie
- 0,5 gram chilivlokken (optioneel)

Mumbo Saus

- 245 gram ketchup
- 120 gram witte azijn
- 60 gram sojasaus
- 60 gram Frank's Hot Sauce
- 75 gram bruine suiker
- 8 gram gerookte paprikapoeder of cayennepeper
- Snufje zout

Huli Huli Saus

- 120 gram ketchup
- 110 gram bruine suiker (licht verpakt)
- 240 gram sojasaus
- 240 gram ananassap
- 30 gram sesamolie
- 4 teentjes knoflook, fijngesneden
- 4 cm verse gember geraspt
- 10 gram rijstazijn

Bourbon Barbecue Saus

- 245 gram ketchup
- 120 gram bourbon
- 60 gram appelazijn
- 55 gram bruine suiker (licht verpakt)
- 30 gram Worcestershire saus
- 15 gram Dijon mosterd
- 15 gram fijne suiker
- 3 gram knoflookpoeder
- 3 gram uienpoeder
- 1 gram gerookte paprikapoeder

Pindasaus I

- 1 theelepel sriracha
- 125 gram pindakaas
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 30 gram sojasaus
- 25 gram bruine suiker
- 15 gram rijstazijn
- 90 milliliter warm water

Zoete Chilisaus

- 240 milliliter water
- 4 gedroogde rode chilipepers
- 70 gram suiker
- 1 eetlepel fijngehakte knoflook
- 80 milliliter witte azijn
- ¼ theelepel zout
- 1 eetlepel maïzena
- 2 eetlepels water

Tomatensaus

- 1 ½ kilo tomaten
- ½ eetlepel chilipoeder
- ½ theelepel zout
- 100 gram suiker
- 60 milliliter azijn
- ½ theelepel maïzena gemengd met 1 eetlepel water.

Boom Boom Saus

- 180 milliliter mayonaise
- 30 milliliter ketchup
- 30 milliliter zoete chilisaus
- 10 milliliter sriracha saus
- ½ theelepel knoflookpoeder
- ¼ theelepel uienpoeder
- ¼ theelepel zout
- ¼ theelepel zwarte peper

Komkommer yoghurt saus

- 250 gram yoghurt
- 50 gram geraspte komkommer
- 1 eetlepel gehakte dille
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel olijfolie

Harissa yoghurt saus

- 240 gram Griekse yoghurt
- 2 eetlepels harissa pasta
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 teentje knoflook, fijngehakt

Curry yoghurt saus

- 240 g gewone yoghurt
- 2 theelepels kerriepoeder
- 1 eetlepel citroensap
- 1 theelepels geraspte gember
- 1 teentje knoflook, fijngehakt

Citroen-Kruiden Yoghurtsaus

- 240 g gewone yoghurt
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- 1 eetlepel citroenrasp
- 2 eetlepels citroensap

Chick-fil-A Saus

- 2 theelepels mosterd
- 2 eetlepels barbecuesaus
- 120 gram mayonaise
- 1 eetlepel honing
- ½ theelepels knoflookpoeder

Honingmosterdsaus

- 60 gram mayonaise
- 3 eetlepels mosterd
- 3 eetlepels honing
- 2 theelepels appelciderazijn
- ½ theelepel paprikapoeder
- ½ theelepel knoflookpoeder
- ½ theelepel zout

Zoetzure Saus

- 180 gram ananassap
- 120 gram ketchup
- 1 theelepel sojasaus
- 100 gram suiker
- 1 eetlepel maïzena
- 1 eetlepel water (voor maïzena)
- 120 gram appelciderazijn

Kipfingers dipsaus

- 120 gram mayonaise
- 360 gram ketchup
- ½ theelepel knoflookzout
- 1 theelepel zwarte peper
- 1 theelepel hot sauce
- ½ theelepel worcestersaus

Pangangsaus

- 1 eetlepel olie
- 1 ui fijngesneden
- 2 teentjes knoflook fijngesneden
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 2 ½ deciliter water
- ½ bouillontablet
- 4 eetlepel chilisaus
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 eetlepel ketjap

Fruit de ui en knoflook in de olie aan. Voeg tomatenpuree en gemberpoeder toe en bak deze. Voeg daarna de overige ingrediënten toe.

Joppie saus

- 250 milliliter mayonaise
- 2 eetlepels curry ketchup
- 1 eetlepel mosterd
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel uienpoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel suiker
- ½ theelepel zout
- ¼ theelepel zwarte peper

Meng alle ingrediënten in een kom en breng op smaak met zout en peper.
Laat de saus minimaal 30 minuten rusten in de koelkast.

Vietnamese Pindasaus

- 2 eetlepels pindakaas
- 2 eetlepels hoisinsaus
- 50 ml melk
- ½ limoen
- 2 rawit pepertjes
- pinda's

Doe de pindakaas, hoisinsaus en melk in een kom en roer tot alles goed is gemengd. Voeg sap van een halve limoen toe en eventueel een fijngehakt rawit pepertje. Verwarm een halve minuut in de magnetron en roer nog een keer door elkaar. Bestrooi met wat fijngehakte pinda's

Pindasaus II

- 2 tenen fijngesneden knoflook
- scheutje olie
- 1 theelepel trassi
- 2 theelepels korianderzaad
- 2 theelepels gember
- ½ theelepel komijnpoeder
- Sambal oelek naar smaak
- 500 milliliter water
- 350 gram pindakaas
- 75 milliliter ABC ketjap
- scheutje citroensap
- 2 daun djeroek
- zout en suiker naar smaak

Pindasaus III

- 1 ui
- 3 tenen knoflook
- 30 gram roomboter
- 30 gram tomatenpuree
- ½ eetlepel sambal oelek
- 150 gram suiker
- 175 gram pindakaas
- 100 gram bloem
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels ve-tsin
- 2 eetlepels citroensap
- 50 milliliter gembersiroop
- 750 milliliter water

Pureer de ui en knoflook in een blender. Smelt de boter in een pan en bak hierin de puree. Voeg de tomatenpuree en sambal toe en bak even mee. Voeg de suiker toe en bak weer even mee. Voeg de pindakaas toe en meng goed. Voeg de bloem toe en bak een paar minuten mee. Voeg het zout, ve-tsin, citroensap en gembersiroop toe. Voeg het water toe en breng aan de kook.

Shoarmasaus

- 80 gram mayonaise
- 80 gram Griekse yoghurt
- Sap van een halve citroen
- 1 teentje fijngesneden knoflook
- ½ theelepel komijn
- ½ theelepel gedroogde peterselie
- ¼ theelepel zout

Honingmosterd saus

- 125 gram mayonaise
- 1 eetlepel mosterd
- 3 eetlepels honing
- ¼ theelepel knoflookpoeder
- ¼ theelepel paprika

Satésaus

- 125 gram pindakaas
- 120 gram kokosmelk
- 60 gram warm water
- 2 eetlepel sojasaus
- 2 eetlepels rode currypasta
- 1 limoensap
- 1 theelepel bruine suiker

Filipijnse barbecue saus

- 120 gram sojasaus
- 120 gram citroensap
- 120 gram ketchup
- 3 eetlepels donkerbruine suiker
- 2 eetlepels fijngehakte knoflook
- 1 blikje Sprite
- 1 theelepel gemalen zwarte peper
- 1 theelepel zout

Doe alle ingrediënten in een pan en laat het 15 minuten koken.

Dikke Mayonaise

- 1 ei
- 1 el mosterd
- ½ theelepel zout
- 2 eetlepels citroensap
- 300 ml zonnebloem

Klassieke Mayonaise

- 1 eidooier
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel citroensap of azijn
- 225 gram neutrale olie
- Zout, naar smaak

Pittige Sriracha Mayonaise

- 200 gram mayonaise
- 3 eetlepels Sriracha Saus
- ½ theelepel limoensap

Knoflook Aioli

- 200 gram mayonaise
- 2-3 teentjes geroosterde en fijngehakte knoflook
- 1 theelepel citroensap

Dille Mayonaise

- 200 gram mayonaise
- 1 eetlepel verse dille, fijngehakt
- 1 theelepel citroensap
- ½ theelepel knoflookpoeder

Honing Mosterd Mayonaise

- 200 gram mayonaise
- 2 eetlepels Dijonmosterd
- 1 eetlepel honing

Citroen Kruiden Mayonaise

- 200 gram mayonaise
- 1 eetlepel citroenrasp
- ½ eetlepel peterselie (fijnggehakt)
- ½ eetlepel basilicum (fijnggehakt)

Mapo Tofu Saus

- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel gefermenteerde zwarte bonenpasta
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel maïzena
- 60 milliliter groentebouillon

Char Siu Saus

- 2 eetlepels hoisinsaus
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 eetlepel honing
- 1 theelepel rijstwijn
- 1 theelepel vijfkruidenpoeder
- 1 theelepel knoflook

Dumpling Dipsaus

- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel rijstazijn
- 1 theelepel sesamolie
- 1 theelepel chili-olie
- 1 theelepel gember
- 1 theelepel lente-ui

Sesamsaus

- 2 eetlepels tahin
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 theelepel sesamolie
- 1 theelepel rijstazijn
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel lente-ui

Hot Pot Dipsaus

- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel chili-olie
- 1 theelepel sesampasta
- 1 theelepel rijstazijn
- 1 theelepel knoflook
- 1 theelepel koriander

Kantonese BBQ Saus

- 2 eetlepels hoisinsaus
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 eetlepel honing
- 1 theelepel rijstwijn
- 1 theelepel vijfkruidenpoeder
- 1 theelepel knoflook

Yakitori Tare Saus

- 60 milliliter sojasaus
- 60 milliliter mirin
- 2 eetlepels sake
- 1 eetlepel suiker
- 1 theelepel geraspte knoflook
- 1 theelepel maïzena

Unagi Saus

- 60 milliliter sojasaus
- 60 milliliter mirin
- 1 eetlepel sake
- 2 eetlepels suiker
- 1 theelepel maïzena
- 1 theelepel water

Wasabi Sojasaus

- 60 milliliter sojasaus
- 1 eetlepel wasabi pasta
- 1 eetlepel mirin
- 1 theelepel rijstazijn
- 1 theelepel lente-ui
- 1 theelepel sesamzaad

Miso Saus

- 2 eetlepels witte miso pasta
- 2 eetlepels mirin
- 1 eetlepel sake
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel sesamolie
- 1 theelepel geraspte gember

Okonomiyaki Saus

- 60 milliliter ketchup
- 2 eetlepels Worcestersaus
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 eetlepel suiker
- 1 theelepel oestersaus
- 1 theelepel geraspte appel

Gyoza Saus

- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel rijstazijn
- 1 theelepel sesamolie
- 1 theelepel chili-olie
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel geraspte knoflook

Tonkatsu Saus

- 60 milliliter ketchup
- 2 eetlepels Worcestersaus
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 eetlepel suiker
- 1 theelepel Dijon mosterd
- 1 theelepel geraspte ui

Nigeriaanse shoarmasaus

- 4 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels ketchup
- 1 eetlepel yoghurt
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- Een snufje zout
- Een scheutje citroensap of witte azijn
- 1 theelepel hete saus of chili poeder

Ponzu Saus

- 60 milliliter sojasaus
- 2 eetlepels yuzu sap
- 2 eetlepels mirin
- 1 eetlepel rijstazijn
- 1 theelepel dashi poeder
- 1 theelepel geraspte daikon (witte radijs)

Knoflook Aioli

- 240 milliliter mayonaise
- 4 geroosterde knoflookteentjes, gepureerd (of 1 theelepel knoflookpasta)
- 1 eetlepel citroensap
- Snufje zout

Meng de mayonaise, geroosterde knoflook en citroensap tot een gladde massa.

Laat 20 minuten koelen in de koelkast voor het serveren.

Dille Mayonaise

- 240 milliliter mayonaise
- 2 eetlepels verse dille, fijngehakt
- 1 theelepel citroenrasp
- 1 eetlepel citroensap
- Snufje zout en peper

Basilicum Mayonaise

- 240 milliliter mayonaise
- 2 eetlepels fijngehakte basilicum
- 1 eetlepel citroensap
- Snufje zout

Witte Saus

- 1 theelepel sesamolie
- 60 milliliter groentebouillon
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 theelepel maïzena
- 1 theelepel gember
- 1 theelepel knoflook

Lente-ui Olie Saus

- 60 milliliter plantaardige olie
- 2 eetlepels lente-uien
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 theelepel sesamolie
- 1 theelepel gember
- 1 theelepel suiker

Bruine Saus

- 1 eetlepel oestersaus
- 60 milliliter bouillon
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 theelepel maïzena
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel knoflook

Citroensaus

- 60 milliliter citroensap
- 2 eetlepels suiker
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 theelepel maïzena
- 60 milliliter bouillon
- 1 theelepel citroenrasp

Pindasaus

- 2 eetlepels pindakaas
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 theelepel sesamolie
- 1 theelepel rijstazijn
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel knoflook

Sichuan Chili Saus

- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel chili-olie
- 1 theelepel rijstazijn
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel Sichuan peperkorrels
- 1 theelepel knoflook

Sesam Gember Saus

- 60 milliliter sojasaus
- 2 eetlepels rijstazijn
- 1 eetlepel sesamolie
- 1 eetlepel geraspte verse gember
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel honing of ahornsiroop

Citroen Roerbaksaus

- 60 milliliter vers citroensap
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel honing of ahornsiroop
- 1 eetlepel rijstazijn
- 1 theelepel geraspte verse gember
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel maïzena gemengd met 2 eetlepels water

Thaise Pindasaus

- 60 gram pindakaas
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel limoensap
- 1 eetlepel honing of ahornsiroop
- 1 theelepel geraspte verse gember
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1/4 theelepel rode pepervlokken
- 2 eetlepels warm water

Trini Pepersaus

- 12 habaneros
- 6 teentjes knoflook, gepeld
- 1 middelgrote ui, grof gesneden
- 240 ml witte azijn
- 60 ml limoensap
- 2 eetlepels mosterd
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel zout
- 1/2 theelepel zwarte peper
- 1/2 theelepel kurkuma

Doe de pepers, knoflook, ui, azijn, limoensap, mosterd, olijfolie, zout, peper en kurkuma (indien gebruikt) in een blender of keukenmachine. Blend tot een gladde saus. Voeg indien nodig een extra scheutje azijn toe om de gewenste consistentie te bereiken.

Romige Knoflook Witte Saus (Shoarmasaus)

- 115 gram Griekse yoghurt
- 115 gram lichte mayonaise
- 8 teentjes knoflook
- Sap van 1 citroen
- 1 eetlepel azijn
- 1 eetlepel honing
- ¼ theelepel komijn
- ¼ theelepel zout
- 6 gram fijngehakte peterselie

Dumpling saus

- 3 eetlepel sojasaus
- 1 eetlepel rijstazijn
- 1 theelepel sesamolie
- 2 eetlepel chili-knoflookolie
- 1 theelepel honing

Marinara saus

- 2 eetlepel olijfolie
- 1 kleine ui, gesneden
- 3 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 blik stukjes tomaten
- 1 theelepel zout
- ½ theelepel zwarte peper
- 1 theelepel gedroogde oregano
- ½ theelepel red peper vlokken
- 1 theelepel suiker
- ¼ cup verse basilicum

DUCK saus

- 320 gram abrikozenjam
- 1 eetlepel sojasaus
- 3 eetlepels rijstazijn
- 1 teen fijngesneden knoflook
- 1 theelepel fijngesneden gember
- ¼ theelepel chilivlokken
- 1 eetlepel chilisaus

SATAY saus

- 130 gram pindakaas
- 120 milliliter kokosmelk
- 60 milliliter warm water
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels rode currypasta
- Sap van 1 limoen
- 1 theelepel bruine suiker

Hoisinsaus

- 60 milliliter sojasaus
- 2 eetlepel pindakaas
- 1 eetlepel honing
- 1 theelepel rijstazijn
- 1 theelepel sesamolie
- 1 theelepel knoflook

Tram Saus

- 120 milliliter mayonaise
- 60 milliliter ketchup
- 2 eetlepels mosterd
- 1 eetlepel worcestersaus
- 1 eetlepel augurkensap (of appelazijn)
- 1 theelepel hete saus
- 1 theelepel knoflookpoeder
- ½ theelepel uienpoeder
- ½ theelepel gerookte paprika
- Zout
- Zwarte peper

Meng het tot een glad mengsel en zet minstens 30 minuten in de koelkast.

Peri Peri saus

- 6 rode chilipepers
- 4 teentjes knoflook
- 400 milliliter olie
- 2 eetlepels citroensap
- 1 eetlepel azijn
- 1 theelepel gerookte paprika
- 1 ½ theelepel zout.

Mix alle ingrediënten tot een gladde massa. Olie langzaam toevoegen.