

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

- 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.

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

- 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.

Chili knoflookolie

- 240 milliliter zonnebloemolie.
- 4 eetlepels fijngesneden knoflooktenen.
- 4 eetlepels chilivlokken.

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.

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 uipoeder.

Basilicum Pesto

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

Roerbaksaus

- 60 milliliter lichte sojasaus.
- 3 eetlepels oestersaus.
- 1 eetlepel rijstazijn.
- 2 theelepels bruine suiker.
- 2 tenen fijngesneden knoflook.
- 1 theelepel geraspte gember.
- 1 eetlepel maïszetmeel.
- 60 milliliter water.
- 1 eetlepel sesamolie.

sinaasappelsaus

- 240 milliliter sinaasappelsap.
- 50 gram witte suiker.
- 2 eetlepels sojasaus.
- 2 eetlepels rijst azijn.
- 2 eetlepels water.
- 1 eetlepel maïszetmeel.
- ¼ theelepel knoflookpoeder.
- ¼ theelepel gemberpoeder.
- ¼ theelepel zwarte peper.

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 uipoeder.
- 1 theelepel Worcestershire saus.

Barbecue saus

- 1 cup 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 uipoeder.
- ¼ theelepel cayennepeper.
- ½ theelepel zwarte peper.

Teriyaki saus

- 125 milliliter sojasaus.
- 50 gram bruine suiker.
- 1 ½ theelepel fijngesneden gember.
- 1 theelepel gesnipperde knoflook.
- 1 eetlepel honing.
- 1 theelepel sesamolie.
- 3 eetlepels rijstwijn.
- 60 milliliter water.
- 3 theelepels maismeel.

Sweet chilisaus

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

Zoet zure saus

- 240 milliliter ananassap.
- 150 gram bruine suiker.
- 80 milliliter rijstazijn.
- 3 eetlepels ketchup.
- 2 eetlepels sojasaus.
- 1 ½ eetlepels maismeel.

Witte Alabama saus

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

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.