



Zuid-Afrikaanse Chutney Saus

Een heerlijke dipsaus.

Ook lekker bij de barbecue of bij garnalen of andere schelpdieren

Benodigheden:

250 ml crème fraîche
1 teentje knoflook, geperst
2 eetlepels Mrs. Ball's
chutney
zout en vers gemalen
zwarte peper

Ga als volgt te werk:

- Meng alle ingrediënten en laat voor gebruik een tijdje staan.
- De saus is ook de volgende dag nog goed, mits gekoeld bewaard.
- Wij gebruiken meestal "hot" en "chilli" chutney voor deze saus.