



Smakelijk eten met Jaap!

Wild (b.v. reebok) op de barbecue met zelfgemaakte sausen:

Maak zelf eens een sausje:

Barbecuesaus:

1/2 liter tomatenketchup of twee blikken tomaten.

4 eetlepels bruine suiker en 4 eetlepels stroop

1 ui en 2 teentjes knoflook, zeer fijn gesnipperd

2 eetlepels azijn of citroensap

1 eetlepel mosterd

1 eetlepel worcestersaus

peper, zout en chilipoeder naar smaak

Bak de ui en knoflook zachtjes in olijfolie even aan, voeg alles eraan toe en laat het nog 10 minuten zachtjes pruttelen en blijf erin roeren.

Af laten koelen en klaar.

Ravigotesaus:

6 eetlepels mayonaise

2 eetlepels zure room

2 eetlepels kappertjes

2 theelepels mosterd

2 fijn gesneden augurken

1 fijn gesneden sjalot of ui

Fijn gesneden peterselie, bieslook en dragon.

Alles dooreen mengen en klaar.

Eet smakelijk!

Wie kan mij recepten van originele
streekgerechten opsturen? Liefst in het dialect.

Voor vragen of reacties!
Jacobhuiskes@planet.nl