



## Yum Yum saus

*De bekende roze yum yum saus: romig, licht zoetig en vol umami. Ideaal als dressing voor pokebowls of bij gegrilde groenten en vis.*

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
<b>5'</b>	<b>4</b>	<b>Sauzen</b>

### Ingrediënten

- 4 el mayonaise (liefst Japanse mayo zoals Kewpie)
- 1 el tomatenketchup
- 1 kl rijstazijn of appelazijn
- 1 kl suiker
- 0,5 kl knoflookpoeder
- 0,5 kl paprikapoeder
- 1 à 2 el water (voor de juiste dikte)

### Bereidingswijze

1. Meng de mayonaise en ketchup tot een egale, roze saus.
2. Voeg de azijn, suiker, knoflookpoeder en paprikapoeder toe.
3. Roer alles goed door.
4. Voeg beetje bij beetje water toe tot je een dressingachtige consistentie krijgt.
5. Laat de saus idealiter 30 minuten in de koelkast staan zodat de smaken samenkomen.
6. Optioneel: een halve kl sesamolie voor een Aziatische toets, enkele druppels limoensap voor frisheid, of een snuifje uienpoeder voor meer umami.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)