



## Looksaus met aioli

Een romige knoflooksaus op basis van eierdooier en olijfolie. Heerlijk bij brood, gegrild vlees, scampi of frietjes.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>6</b>	<b>Sauzen</b>

### Ingrediënten

3 teentjes look  
2 eierdooiers  
1 theelepel citroensap  
200 ml olijfolie  
Snuifje zout  
Peper

### Bereidingswijze

1. Pers of plet de look tot een fijne pasta met een snuifje zout.
2. Klop de eierdooiers met de look en het citroensap in een kom tot een glad geheel.
3. Giet er al kloppend heel traag de olijfolie bij, eerst druppelsgewijs zodat de saus bindt.
4. Blijf kloppen tot een dikke, romige aioli ontstaat.
5. Kruid met peper en eventueel wat extra zout. Bewaar afgedekt in de koelkast en gebruik binnen de 2 dagen.

---

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