

# TAHINSAUS




---

**Vorbereiding :** 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 6 PERSONEN

- 1 teentje knoflook - 50 gram tahin (sesampasta) - sap van 1 citroen - 1 theelepel honing - 2 eetlepels olijfolie - 2 à 3 eetlepels water

---

1. Pel de knoflook en snijd doormidden. Doe alle ingrediënten in de kom en stel het EXPERT-programma in op 1½ minuut/snelheid 10 (zonder verwarmen) tot een glad mengsel verkregen wordt. U kunt deze saus ook in de mini-kom bereiden.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016