

## Tomatensalsa



### Ingrediënten voor 500 ml:

- 6 verse tomaten
- 1 chilipeper
- 1 rode ui
- verse koriander (+/- 1,5g)
- 1 teentje look
- 8 eetlepels olijfolie
- 1 limoen
- Snuifje zout
- Peper

### Bereidingswijze:

1. Neem een kom, voeg 1,5l water toe en breng aan de kook.
2. Stengeltje van de tomaat uitsnijden en bovenaan de tomaat een lichte insnijding maken in kruisvorm.
3. Leg de tomaten 30 seconden in de kom met kokend water. Haal de tomaten uit de kom en houd ze 2 à 3 minuten onder stromend, koud water (of leg ze in ijswater).
4. Verwijder de schil, snijd de tomaat in 4 en verwijder de pitjes. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
5. Kuis de rode ajuin en snipper deze fijn.
6. Snijd de chilipeper in 2, ontpit en snipper deze eveneens fijn.
7. Kuis de look, snijd in twee, verwijder het draadje en snipper fijn.
8. Meng nadien alle Ingrediënten onder elkaar.
9. Voeg het sap van 1 limoen toe.
10. Snijd de koriander fijn en voeg toe.
11. Kruid af met een snuifje zout en een paar draaien van de pepermolen.
12. Voeg 8 eetlepels olijfolie toe.

### Handige kooktip :

De chilipeper, rode ui en look kunnen eventueel in een kleine blender gemixt worden.

### Tip gerecht:

Deze frisse salsa kan gebruikt worden als dipsaus, bij een kippengerecht of bij slaatjes.

## Soja-gembersausje



### Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 eetlepels sojasaus
- 4g verse gember (ev. diepvries of kant-en-klaar)
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 1 eetlepel honing
- 1 knoflookteentje
- 2 lente-uitjes
- 1 eetlepel sesamzaadjes
- 4 eetlepels olijfolie
- Peper

### Bereidingswijze:

1. Pel en rasp de gember
2. Pel de knoflook, snijd in 2, verwijder draadje en snipper fijn.
3. Maak de lente-uitjes schoon en snipper deze heel fijn.
4. Neem een kom en doe er 2 eetlepels sojasaus / 2 eetlepels balsamicoazijn / eetlepel honing in. Goed mengen.
5. Voeg verse gember, knoflook, lente-uitje en sesamzaadjes toe.
6. Voeg 4 eetlepels olijfolie toe.
7. Meng tot een homogene massa.

### Handige kooktip :

De gember en knoflook kunnen eventueel in een kleine blender gemixt worden.

## Soja-kruidentausje



### Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 1 gehakt knoflookteentje
- 2 fijngesneden lente-uitjes
- 1 eetlepel sesamzaadjes
- verse tuinkruiden (handjevol platte peterselie, koriander, dille, bieslook)
- ½ limoen
- 2 eetlepels olijfolie
- Peper en zout

### Bereidingswijze:

1. Pel de knoflook, snijd in 2, verwijder draadje en snipper fijn.
2. Maak de lente-uitjes schoon en snipper deze heel fijn.
3. Pers er de halve limoen over en kruid met peper en zout.
4. Neem een kom en doe er 2 eetlepels sojasaus en 2 eetlepels balsamicoazijn in.  
Goed mengen.
5. Voeg de tuinkruiden, knoflook, lente-uitjes en sesamzaadjes toe.
6. Meng tot een homogene massa.

### Tip!

Om dit sausje extra spicy te maken, kan je er ook een 2 à 3-tal druppels chilisaus aan toevoegen.

## Spicy chilisaus



### Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels zoete chilisaus
- 1 teentje knoflook
- 1 rode ajuin
- 1 groene chilipeper
- 1 rode chilipeper
- 1 theelepel tomatenconcentraat
- ½ limoen

### Bereidingswijze:

1. Pel de knoflook, snijd in 2, verwijder draadje en snipper fijn.
2. Maak de rode ajuin schoon en snipper deze heel fijn.
3. Snijd de chilipeper in 2 en verwijder de zaadjes. Hak heel fijn.
4. Neem een kom en doe er het tomatenconcentraat en de olijfolie in.
5. Goed roeren.
6. Voeg de knoflook, chili en ui toe en pers er ½ limoen over uit.
7. Meng tot een homogeen geheel.

### Kooktip :

De chilipeper, rode ui en look kunnen eventueel in een kleine blender gemixt worden.

### Handige kooktip :

De knoflook, rode ajuin en chilipeper kunnen eventueel in een kleine blender gemixt worden.