



TOUM (Libanese Knoflooksaus)

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Libanon

Gang: Saus / Bijgerecht

Hoeveelheid: 200 ml

Tijd: 15 minuten

Ingrediënten:

- **1 bol knoflook, tenen gepeld**
- **fijn zout**
- **rasp en sap van 1 citroen**
- **150-175 ml zonnebloemolie**

Bereiding:

- Vijzel de knoflooktenen en de citroenzest met flink wat zeezout tot een fijne pasta. Je kunt ook een keukenmachine gebruiken.
- Voeg het sap van de citroen toe en meng alles tot een luchtige saus.
- Voeg nu, net alsof je mayonaise gaat maken, beetje bij beetje de zonnebloemolie toe. Er ontstaat nu dikke witte zalvende saus: Toum.

صحة وهنا

sahha wa hana

01-05-2022