



Aïoli

Benodigdheden

5 knoflooktenen
2 ml chilipoeder
15 ml citroensap
200 ml mayonaise

Werkwijze

Doe de knoflook + chilipoeder in de [Turbo Chef](#)
Trek aan het koord om fijn te snijden
Voeg de mayonaise + citroensap toe
Meng het geheel tot een egale massa

Smaakt heerlijk als saus bij een gerecht of dipsaus bij chips.

Zuiderse Tapenade

Benodigdheden

10 blaadjes basilicum
1 knoflookteen
1 bol mozzarella
70 gram tomatenpuree
Peper/zout
Olijfolie

Werkwijze

Doe de knoflook + basilicum in de [Turbo Chef](#)
Trek aan het koord om fijn te snijden
Snijdt de mozzarella in kleine blokjes
Voeg toe aan de [Turbo Chef](#) en snijdt fijn
Voeg als laatste de tomatenpuree eraan toe
Meng het geheel tot een egale massa
Breng op smaak met peper en zout
Voeg de olijfolie toe naar smaak, om het geheel smeug te maken



Garnalen amusehapje

Benodigdheden

45 ml room
45 ml (Griekse) yoghurt
60 ml mayonaise
30 ml ketchup
15 ml whisky
10 ml citroensap
Peper/zout
Hollandse garnalen
Ijsbergsla
Amusecups (eetbaar)

Werkwijze

Doe de vloeibare ingrediënten in de [Quickshaker](#)
Sluit hem af en shake krachtig om een egale saus te maken
Snijdt de ijsbergsla zeer fijn
Doe wat ijsbergsla in een amuse cup en schep er wat garnaaltjes op
Giet er saus overheen
Garneer met (verse) peterselie

Baileys

Benodigdheden

100 ml whisky
125 ml room
125 ml volle koffiemelk
45 ml chocoladesaus
75 gram fijne suiker
1 zakje vanillesuiker
1 zakje oploskoffiepoeder

Werkwijze

Doe alle (koude) ingrediënten in de [Quickshaker](#)
Sluit hem af en shake krachtig
Geniet van een heerlijke drank!