Tekst i zdjęcie: **kuchniaARTURA** - Kuchcik (173)

Sos Belgijski

Sos Belgijski to niezwykle popularny w Belgii ostry sos, podawany jako dodatek do frytek belgijskich, kanapek oraz wielu innych dań, takich jak kebaby

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Liczba porcji: jedna

Składniki:

- majonez, 5 łyżk.
- keczup, 3 łyżecz.
- musztarda sarepska, 2 łyżecz.
- papryka ostra, 2 szt.
- mielona papryka, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

1.Do miski wrzucamy majonez, podać ilość do połowy w stosunku do innych składników.2.Dodajemy musztardę. Można użyć dowolnej każdej musztardy.3.Dodajemy ostry keczup. Możliwości wykorzystania naszych domowych keczupu, jak również tego ze sklepu. Ważne, aby była dobra jakość i była odpowiednio gęsty.4.Papryczki piri-piri myjemy i drobno kroimy. Łącznie z pestkami dodajemy je do sosu. Liczba papryczek piri-piri będzie decydować o ostrości sosu. Na każde 100 gramów majonezu używam 2 papryczek piri piri.5.Wszystko dokładnie mieszamy, sos będzie miał lekko różowawy kolor.6.Sprawdzamy teraz ostrość sosu i zależności od naszych preferencji, dodajemy pół łyżeczki słodkiej lub ostrej wędzonej papryki, a następnie ponownie mieszamy.7.Sos jest gotowy! Możemy odłożyć go do lodówki, a następnie zastosować jako dodatek np. do frytek belgijskich.