

# Ketjap-gemberdressing

Bijgerecht

Bereiding: 10 minuten

## ***Ingrediënten:***

½ citroen  
1 stukje gemberwortel (2cm)  
2 eetlepels slanksaus  
1 deciliter yoghurt  
1 eetlepel ketjap  
1 theelepel koenjit  
zout  
peper

## ***Bereiding:***

1. *Pers de citroen uit.*
2. *Schil de gember en pers hem boven een kommetje uit met een knoflookpers.*
3. *Roer het citroensap, de slanksaus, de yoghurt, de ketjap en de koenjit erdoor.*
4. *Breng op smaak met zout en peper.*
5. *Schenk het in een schoon potje met de inhoud van ongeveer 2,5 deciliter.*
6. *In de koelkast blijft deze dressing 1 week goed.*

## ***Serveertip:***

Lekker door ijsbergsla, tomatensalade en geraspte wortel.

## ***Voedingswaarde per portie:***

15 kcal  
1 gram eiwit  
1 gram vet  
2 gram koolhydraten