



## Ingrediencie

- 100 g majonéza
- 80 g Ananás z konzervy
- 2 g cesnak
- 0.5 lyžička nastrúhaný zázvor
- 2 g mleté chilli
- 1 vetvička čerstvý koriander
- 5 g MAGGI Sojová omáčka
- 1.5 g Sezamový olej
- 2.5 g citrónová šťava

## Postup

1. Plátky čerstvého ananásu nakrájajte na malé kocky. Pokiaľ používate konzervovaný ananás, dobre ho scedte.
2. Cesnak olúpte a najemno nasekajte alebo prelisujte lisom.
3. Do misky dajte majonézu, pridajte nasekaný cesnak, nasekaný čerstvý koriander a postrúhaný čerstvý zázvor (asi ½ lyžičky) Pridajte tiež 1–2 lyžičky sójovej omáčky pre zvýraznenie ázijskej chuti alebo pár kvapkami chilli omáčky podľa chuti. Všetko dobre premiešajte.
4. Omáčku podávajte k hydinovým špízom, pečenému kurčaťu, grilovaným rybám alebo mäsám, sendvičom, wrapom či slaným palacinkám.

		⌚ 11
sacharidy	12.28 g	⊕ 2
energie	156.67 kcal	
tuky	12.08 g	
proteín	0.67 g	