

## **Mosselsaus: 3 tot 4 personen**

### **Ingrediënten**

4 eetlepels light mayonaise  
2 eetlepels Griekse yoghurt 0 % (of dikke yoghurt)  
1 eetlepel mosterd  
2 koffielepels witte wijnazijn  
2 eetlepels kookvocht van de mossels  
Peper en zout

### **Bereiding**

Laat 2 eetlepels van het kookvocht van de mossels afkoelen. Dit gaat snel als je het kookvocht in een glas met ijs zet.  
Meng nadien met alle andere ingrediënten.

### **Overschot van de saus**

De saus bevat verse yoghurt en je kan die maar enkele dagen bewaren in de koelkast.

Je kan een restje van de saus gebruiken om de volgende dag te mengen onder een salade.