



Zelfgemaakte Big Mac-saus

De befaamde romige, licht zurige hamburgersaus die je thuis in enkele minuten maakt. Ideaal op burgers, in wraps of als dip bij frietjes.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
10'	4	Saus

Ingrediënten

- 120 ml mayonaise
- 1 el gele mosterd
- 1 el witte wijnazijn of augurkennat
- 1 fijngesneden augurk (of 1 el relish)
- 0,5 el knoflookpoeder
- 0,5 el uienpoeder
- 1 kl paprikapoeder
- Snuifje suiker of een beetje honing (optioneel, voor de balans)

Bereidingswijze

1. Doe de mayonaise in een kommetje en voeg de mosterd en de witte wijnazijn of het augurkennat toe.
2. Meng er de fijngesneden augurk of relish door.
3. Strooi het knoflookpoeder, uienpoeder en paprikapoeder erbij en roer alles goed glad.
4. Proef en breng eventueel in balans met een klein snuifje suiker of een beetje honing.
5. Dek de saus af en laat ze minstens een uur rusten in de koelkast, zodat de smaken zich mooi vermengen.
6. Gebruik op burgers, sandwiches, wraps of als dip.

Tip

Laat de saus altijd minstens een uur rusten in de koelkast. Vers gemengd smaakt ze scherp, na het rusten worden alle smaken mooi rond.

Lekker met

Hamburgers, sandwiches, wraps of als dip bij frietjes en groentestaafjes