



## 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
<b>10'</b>	<b>4</b>	<b>Saus</b>

### 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