



‘Big Mac’ saus



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1/4 ui
2 eetlepels pickles
5 eetlepels mayonaise
4 eetlepels tomatenketchup
1/2 eetlepel chilipoeder
1/2 eetlepel natuurazijn
1/2 eetlepel zout
1/2 eetlepel suiker

Bereidingswijze

- 1.** Snij de ui in zo klein mogelijke blokjes.
- 2.** Hak ook even door de pickles.
- 3.** Meng alle ingrediënten door elkaar.
- 4.** Zet de schaal gedurende 30 seconden in de microgolfoven op 750 watt.
- 5.** Dek de schaal af met folie en laat afkoelen in de koelkast. De suiker gaat de azijn compenseren.
- 6.** De echte 'secret' Big Mac-saus is klaar voor gebruik zodra de hele schaal afgekoeld is.