

Rezept für unsere Burgersauce aus dem Kochkurs Streetfood.

Zutaten:

2 Eigelb

1Tl Senf

250ml Öl

Saft von einer Zitrone

80g Senf

80g Ketchup

50g Meerrettich

Salz, Pfeffer und Zucker

Eigelb, Senf und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren.

Das Öl tröpfchenweise dazugeben, bis das ganze emulgiert.

Senf, Ketchup und Meerrettich dazugeben.

Die Burgersauce nun mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82