

Saucen Variation Burgerparty von lilifee

Mengen für 10 Personen

1) Joghurt Sauce (Veggie)

Joghurt vermischen mit fein gehackter Minze und Schnittlauch. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

2) Dattel-Curry-Sauce (Vegan)

Getrocknete Datteln in stücke schneiden und Knoblauch direkt in Mandeljoghurt pressen. Alles (Knoblauch-Frischkäse) in eine Schüssel inkl. 1-3 TL Currypulver geben und mit Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3) Basiscs

Ketchup

Mayonnaise (Vegannaise)

Gewürze: Pfeffer, Curry scharf, Salz

200 kg Joghurt	
25 g Minze (frisch)	fein hacken
50 g Schnittlauch	fein hacken
* 1.5 g Knoblauchzehen	pressen
45 g Datteln	getrocknete Datteln entsteint, in Stücke schneiden
91 g Veganes Joghurt	Mandeljoghurt eignet sich am besten
68 g Frischkäse	Veganer Mandel-Frischkäse verwenden
100 g Ketchup	
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g