

Saucen Variation Burgerparty von lilifee

Mengen für 45 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, Salz, Curry scharf

900 kg Joghurt	
113 g Minze (frisch)	fein hacken
225 g Schnittlauch	fein hacken
2.25 Stück Knoblauchzehen	pressen
203 g Datteln	getrocknete Datteln entsteint, in Stücke schneiden
410 g Veganes Joghurt	Mandeljoghurt eignet sich am besten
306 g Frischkäse	Veganer Mandel-Frischkäse verwenden
450 g Ketchup	
4.5 Tube(265g) Mayonnaise	