



Sauce 'Big Mac'



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1/4 oignon
2 cuillères à soupe de pickles
5 cuillères à soupe mayonnaise
4 cuillères à soupe de ketchup
1/2 cuillère à soupe de poudre de chili
1/2 cuillère à soupe vinaigre blanc
1/2 cuillère à soupe sel
1/2 cuillère à soupe sucre

Méthode de préparation

- 1.** Hachez très finement l'oignon.
- 2.** Hachez aussi le pickles.
- 3.** Mélangez tous les ingrédients.
- 4.** Passez le bol au micro-ondes pendant 30 secondes à 750 watts.
- 5.** Recouvrez le bol de film alimentaire et laissez refroidir au frigo. Le sucre équilibrera le goût du vinaigre.
- 6.** Dès que le bol est froid, la véritable sauce « secrète » BigMac est prête à l'emploi.