



Sauce 'Big Mac'

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Facile



Ingrediënten

- 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

Bereidingswijze

- 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.