

# Burger-Teufel-Spezialsoße

## Für 10 Portionen

500 g hochwertige Mayonnaise	3 EL Essig	1 EL Tomatenmark
1 TL mittelscharfer Senf	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
10 Rucolablätter	3 Staengel Petersilie	3 Staengel Basilikum

### **Grundmasse anrühren:**

Die Mayonnaise in einer Schüssel mit Essig, Tomatenmark und Senf glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Burger Sauce verfeinern:**

Rucola, Petersilie und Basilikum waschen und trocken schütteln. Petersilien- und Basilikumblätter abzupfen und mit dem Rucola fein hacken, dann unter die Sauce heben und das Ganze noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Reste haltbar machen:**

In einem Schraubglas fest verschlossen hält sich übrig gebliebene Sauce im Kühlschrank bis zu 1 Woche.

Frank Rosin am 10. Januar 2017