

## Burger-Soße

### Für 4 Portionen

250 ml Mayonnaise	1 EL Ketchup	1 TL Tomatenmark
1 TL mittelscharfer Senf	1 Schuss Weißweinessig	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	1 Prise Paprikapulver	

Die Mayonnaise mit dem Ketchup, Tomatenmark und Senf in eine Schüssel geben. Weißweinessig, Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver dazugeben. Alles mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Nach Belieben noch einmal abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

### **Tipp:**

Die Burgersauce direkt auf dem Brötchenboden verteilen, so kann sich der Teig mit der Sauce vollsaugen.

Frank Rosin am 10. Januar 2018