

Burger-Soße

Für 4 Portionen

1 kleine Essiggurke 1 TL Kapern 1 EL gehackte gemischte Kräuter
4 EL Mayonnaise 1 TL mittelscharfer Senf 1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Die Zwiebel schälen. Essiggurke und Kapern abtropfen lassen, dann mit der Zwiebel fein hacken. Die gehackten Zutaten mit den Kräutern und dem Senf unter die Mayonnaise rühren. Die Burgersauce mit je 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken.

Frank Rosin am 09. August 2019