

Saucen Variation Burgerparty von lilifee

Mengen für 15 Personen

1) Joghurt Sauce (Veggie)

Joghurt vermischen mit fein gehackter Minze und Schnittlauch. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

2) Dattel-Curry-Sauce (Vegan)

Getrocknete Datteln in stücke schneiden und Knoblauch direkt in Mandeljoghurt pressen. Alles (Knoblauch-Frischkäse) in eine Schüssel inkl. 1-3 TL Currypulver geben und mit Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3) Basiscs

Ketchup

Mayonnaise (Vegannaise)

Gewürze: Curry scharf, Pfeffer, Salz

300 kg Joghurt	
37.5 g Minze (frisch)	fein hacken
75 g Schnittlauch	fein hacken
* 2.25 g Knoblauchzehen	pressen
67.5 g Datteln	getrocknete Datteln entsteint, in Stücke schneiden
137 g Veganes Joghurt	Mandeljoghurt eignet sich am besten
102 g Frischkäse	Veganer Mandel-Frischkäse verwenden
150 g Ketchup	
1.5 Tube(265g) Mayonnaise	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g