



Saucen Variation Burgerparty von lilifee

Mengen für 25 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) Basics

Ketchup

Mayonnaise (Vegannaise)

Gewürze: Pfeffer, Salz, Curry scharf

500 kg Jogurt	
62.5 g Minze (frisch)	fein hacken
125 g Schnittlauch	fein hacken
1.25 Stück Knoblauchzehen	pressen
113 g Datteln	getrocknete Datteln entsteint, in Stücke schneiden
228 g Veganes Joghurt	Mandeljoghurt eignet sich am besten
170 g Frischkäse	Veganer Mandel-Frischkäse verwenden
250 g Ketchup	
2.5 Tube(265g) Mayonnaise	