

DIE SAUCE MACHT DEN „VEGANEN“ UNTERSCHIED

WASABI UND INGWER

880 g HELLMANN'S Vegan Mayo
 40 g Wasabi Paste
 80 g KNORR Professional Würzpaste Ingwer
 Salz und Pfeffer

PFEFFER-MIX UND LIMONE

930 g HELLMANN'S Vegan Mayo
 4 g Pfeffer aus der Mühle
 5 g Salz
 3 Stk. Limonen, Schale gerieben
 20 g Limonenöl



MOJITO

720 g HELLMANN'S Vegan Mayo
 180 g Jalapeños, gehackt
 4 g Pfeffer aus der Mühle
 5 g Salz
 50 g KNORR Professional Würzpaste Knoblauch
 2 Stk. Limettensaft und Schale
 30 g Schnittlauch, fein geschnitten



AVOCADO UND JALAPEÑO

550 g HELLMANN'S Vegan Mayo
 330 g Avocado, zerdrückt
 100 g Jalapenos, gehackt
 20 g Koriander, frisch, gehackt
 Salz und Pfeffer



SPICY PREISELBEER

675 g HELLMANN'S Vegan Mayo
 300 g Preiselbeeren
 4 g Pfeffer aus der Mühle
 5 g Salz



ZUBEREITUNG FÜR ALLE VERSIONEN:

- Alle Zutaten in einer Schüssel kräftig miteinander verrühren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Vor dem Servieren 30 Minuten kühl stellen

Die Zubereitung ist jeweils für einen Liter Sauce angegeben.

Wer HELLMANN'S kennt, weiß wie Burger schmecken müssen. Ob rauchiger BBQ-Flavour oder Klassiker wie Ketchup und Mayo: eine gute Basis macht das Ah und Oh. Aber viele deiner Gäste wollen auch vegane Alternativen. HELLMANN'S vegane Mayonnaise hat alles, was man braucht für eine gute Burgersauce. Hier findest du ein paar ziemlich coole Saucenableitungen:

BBQ WHISKEY

860 g HELLMANN'S Vegan Mayo
 40 g KNORR Professional Würzpaste Chili
 100 ml Jack Daniels
 Salz und Pfeffer

Mehr Inspiration auf ufs.com

