

DIE SAUCE MACHT DEN „VEGANEN“ UNTERSCHIED

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:

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

AVOCADO UND JALAPEÑO

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



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

SPICY PREISELBEER

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

BBQ WHISKEY

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

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.

Mehr Inspiration auf [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.