



# Thermomix Burgersaus

## Ingrediënten

- 1 sjalot
- 2 kleine augurken
- look
- 1 eet blad peterselie
- 1 eigeel
- 10 gr appelazijn
- 1 kl mosterd
- 120 gr druivenpitolie
- sap van ½ citroen
- 40 gr ketchup
- 40 gr zure room
- snuifje paprikapoeder
- peper
- zout
- 1/3 kl chilivlokken of snuifje chilipoeder



[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



## Instructies

- voeg sjalot toe aan de mengbeker samen met 2 kleine augurken, look, 1 eet blad peterselie.  
**5 sec/snelheid 5**
- Haal uit en zet opzij
- Reinig de mengbeker voeg eigeel toe samen met 10 gr appelazijn, 1 kl mosterd
- Stel het toestel op **snelheid 3,5** – zet vervolgens de weegschaal aan en giet de 120 gr druivenpitolie toe op het deksel ( maatbeker op het deksel)
- Laat nog een 30 tal sec draaien nadat je de olie hebt toegevoegd
- Voeg vervolgens de opzij gezette sjalot- augurken mengsel toe samen met sap van ½ citroen, 40 gr ketchup, 40 gr zure room, snuifje paprikapoeder, peper, zout, 1/3 kl chilivlokken of snuifje chilipoeder **20 sec/snelheid 3**
- Proef, kruid eventueel bij en haal uit voeg toe aan een bewaarpotje