

Sauce hamburger au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 5 min	Durée : 10 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapes : 4	Commentaires : 4	Astuces : 15

Ingrédients

15G d'huile
6 brins de ciboulette
3 cornichons
2CàS de mayonnaise
1 oignon
1CàS de ketchup
1CàS de moutarde

Etapes

Pour faire cette sauce hamburger maison :

Â»

Eplucher et couper l'oignon en 2, le mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile et régler sur 70°C sur la vitesse 2 pendant 5 minutes.

Â»

Ajouter la [mayonnaise](#), la moutarde, le [ketchup](#) et régler 2 minutes sur la vitesse 2.

Â»

Laver le ciboulette et mettez la dans le bol avec les cornichons et régler 30 secondes sur la vitesse 5.

La sauce est prête pour faire votre hamburger. Bon appétit. Régalez-vous avec cette sauce hamburger maison