

# Sauce hamburger au magimix

## Informations

|                     |                 |                |                   |
|---------------------|-----------------|----------------|-------------------|
| Préparation : 5 min | Cuisson : 5 min | Durée : 10 min | Difficulté : 1/10 |
| Ingrédients : 7     | Etapes : 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