Sauzen / Verenigde Staten

Smash Burgersaus

De geheime saus met vijf ingrediënten die een smashburger onderscheidt van een gewone burger: romige mayonaise, zoete ketchup, zilt augurksap, scherpe mosterd en net genoeg cayennepeper om je eraan te herinneren dat hij er is. Het is de reden dat elke hap op de een of andere manier completer smaakt dan de som der delen.

Tijd 5 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 delen Mayonaise (volvet, niet light)
- ☐ 2 delen Ketchup
- ☐ 1 deel Dille-augurkpekel (uit de pot gezeefd)
- ☐ 0,5 delen Gele mosterd (Amerikaanse stijl)
- ☐ 0,25 delen Knoflookpoeder
- ☐ 0,1 delen Cayennepeper (snufje – net genoeg om te voelen)
- ☐ 0,5 delen Gehakte dille-augurken (fijne blokjes, optionele garnering in saus)

Zo maak je het.

01 Meng de mayonaise, ketchup, pekel, mosterd, knoflookpoeder en cayennepeper in een kleine kom. Roer met een vork of een kleine garde tot het volledig homogeen en glad is. De pekel zal de mayonaise aanzienlijk losmaken, zodat de afgewerkte saus beter gietbaar is dan standaard mayonaise. Dit klopt, het zorgt ervoor dat de saus zich in elke spleet van het gebroken pasteitje en broodje kan verspreiden.

02 Vouw de fijngesneden dille-augurken erdoor. Proef en pas aan: meer ketchup voor zoetheid, meer pekel voor scherpte, meer mosterd voor bite, meer cayennepeper voor pittigheid. De saus wordt beter als je hem 15-30 minuten in de koelkast laat rusten; de smaken smelten samen en de augurkpekel integreert volledig in de mayonaise. Breng royaal aan op het onderste broodje voordat je de smashburger bouwt.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / smash-burger-sauce