

Burgerdressing - hjemmelavede Burgerdressing

Kan du huske smagen helt tilbage i 80'erne og 90'erne fra den lokale Burgerbar. Deres Burger haft altid den der fantastiske smagende Burgerdressing. Jeg ved godt man kan købe dem som færdigblanding. Det er ligesom med så meget andet også. Men dengang lavede man den Burgerdressing selv og det tager seriøst ikke engang 5 min at røre den sammen. Når du følger denne opskrift på min hjemmelavede Burgerdressing. Vil du få en Burgerdressing som har en fantastisk smag og jeg er ret sikker på du spoler tiden bare lidt tilbage til dengang vi haft en walkmann og ikke nogen smartphones. Kan du huske det?



Hjemmelavede Burgerdressing

En burgerdressing af den hjemmelavede slags slår til hver en tid den færdigkøbte udgave. Og det bedste er, at den her kan røres sammen på få minutter. Med en holdbarhed op til 5 dage i køleskabet.

Ingredienser til 300ml Burger dressing:

- 3 dl Mayonnaise
- 3 spsk Ketchup
- 1 tsk Sød Sennep
- 1 spsk med top Røget Paprika
- 1 tsk Hvildøgspulver
- $\frac{1}{2}$ tsk Løgpulver
- 2 tsk syltede agurker(meget finthakket)
- salt
- peber

Fremgangsmåde - sådan laver du hjemmelavede Burgerdressing:

1. Rør mayonnaise sammen med din ketchup, sennep, røget paprika og hvidløgs- og løgpulver.
2. Hak de syltede agurker i meget fne terninger nærmest pulveriseret, og rør 2 tsk i din burgerdressingens blanding.
3. Smag til med salt og peber

Thats it, det er ikke så svært og tager virkelig kun få minutter. Du vil få den autentiske Burgerdressing smag som du kender fra dengang tiden ikke løb så stærk som den gør i dag.

Prøv den, jeg garanterer for du aldrig vil tage ud og købe en færdig Burgerdressing igen.

Holdbarhed: op til 5 dage i køleskabet.