

Sauces pour frites belges

Sauce Andalouse

120g Mayonnaise mit
2-3 TL Tomatenmark,
3 TL gehackter Petersilie,
1 TL Zitronensaft,
1 TL Chili und
Prise Zucker verrühren. Mit
Salz & Pfeffer abschmecken.

Sauce Samourai

120g Mayonnaise mit
1-2 TL Tomatenmark,
1-2 TL Paprikamark,
2-3 EL Ketchup und
3 EL Sambal Oelek/Harissa verrühren. Mit
Cayenne Pfeffer abschmecken.