



## Big Mac Dressing (Hamburgerdressing)

### Ingredienser

- ♥ 3 dl crème fraîche
- ♥ 100 g majones
- ♥ 2 ss ketchup
- ♥ 2 ts söt sennek
- ♥ 1 ts hvitløkspulver
- ♥ 1 sylteagurk, finhakket
- ♥ 1 ss hvitvinseddik
- ♥ kvernet salt og pepper



detsotliv.no

### Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Ha ingrediensene i en bolle.

Rør ingrediensene sammen. Smak til med litt hvitvinseddik og kvernet salt og pepper.

### Tips

♥ Hvis du vil lage en lettere variant av denne dressingen, kan du redusere mengden majones og bytte crème fraîche med lettrømme. Smaken blir omtrent den samme, men det vil gjøre at dressingen får en litt tynnere konsistens.

♥ Dressingen kan oppbevares i minst en uke i kjøleskapet. Dekk til skålen med plastfolie.

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/big-mac-dressing-hamburgerdressing>