

Fiche recette YUMGO Sauces avec Yumgo Mayo

Réalisez vos sauces Burger, Américaine, Aïoli et Tartare.

Sauce Burger :

Ajouter à 500 g de Yumgo Mayo

- 36 g de cornichons aigres-doux
- 10 g de concentré de tomate
- 5 g d'oignons frais

Plus qu'à mélanger et c'est prêt !



Sauce Américaine :

Ajouter à 500 g de Yumgo Mayo

- 1 g de poivre
- 2 g de paprika
- 21 g de concentré de tomate
- 8 g d'oignons frais

Plus qu'à mélanger et c'est prêt !



Sauce Aïoli :

Ajouter à 500 g de Yumgo Mayo

- 7,5 g d'ail frais
- 1,5 g de poivre

Plus qu'à mélanger et c'est prêt !



Sauce Tartare :

Ajouter à 500 g de Yumgo Mayo

- 27 g de cornichons
- 16 g de câpres
- 10 g d'herbes (persil, ciboulette)
- 10 g d'oignons frais

Plus qu'à mélanger et c'est prêt !



Retrouvez toutes nos recettes sur :

<https://www.yumgo.fr>

