PIKANTE GRILLSAUCE

VEGAN

Für alle, die es etwas schärfer mögen: Probiert beim nächsten Grillabend doch mal unsere pikante Grillsauce!

Schwierigkeitsgrad	Arbeitszeit	Anlass
Einfach	5 Minuten	Saucen

Zutaten für 1 Portion:

- 2 EL biozentrale vegane Mayo ohne Zusatz von Ei
- 3 EL biozentrale Ketchup
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Harissa-Paste
- 2 EL biozentrale Sojasauce Shoyu
- 1 Prise Zucker
- Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten gut miteinander verrühren, bis die Sauce eine gleichmäßige orange-rote Farbe hat und mit Salz abschmecken.
2. Servieren und mit frischem Brot, gegrilltem Gemüse, leckeren Bratlingen oder Veggie Burgern genießen!

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!