

MAYO KETCHUP



Le ketchup mayo est une trempette parfaite pour tout ce qui est frit, et les tostones sont une combinaison ultra-traditionnelle. Vous pouvez également l'essayer avec du poulet frit à la friteuse, des steaks frites cuits au four, des bâtonnets de poisson et des courgettes frites cuites au four. PS : J'adore la tartiner sur des sandwichs aux tomates (attention, les traditionalistes !) ou sur un Smash Burger.

Infos

- **Temps de préparation:** 1 mins
 - **Temps de cuisson:** 0 mins
 - **Portions:** 1
-

Ingredients

- 1/4 de tasse de mayonnaise
 - 2 cuillères à soupe de ketchup
 - 1 cuillère à café de sauce piquante
-

Préparation

Etape 1

Dans un petit bol, ajouter la mayonnaise, le ketchup et la sauce piquante.

Etape 2

Mélanger les ingrédients jusqu'à ce qu'il ne reste plus de traces blanches. Utiliser immédiatement ou réfrigérer dans un récipient hermétique jusqu'à 30 jours.