



Thermomix Joppiesaus

Ingrediënten

- 1 ui
- 3 kleine augurken (uit bokaal)
- 2 eidooiers
- 5 gram Chardonnay azijn
- 1 eetlepel mosterd
- 10 gram ketchup
- Enkele scheutjes worcestersau
- 5 gram agavesiroop
- 1 theelepel currypoeder
- 150 gram olie (maisolie)



Instructies

- Doe ui en augurk in de beker **5 sec/ stand 5**.
- Spatel alles naar beneden
- Voeg de rest van de ingrediënten toe buiten de olie.
- Weegschaal opzetten en olie afwegen in een kannetje bovenop het deksel.
- De Thermomix op **stand 4** opzetten en nu de olie langzaam door de dekselopening toevoegen
- Doe de saus in een sausbekertje