

# Vegane Burgersauce

## Zutaten

270 g Seidentofu (z.B.: von Taifun)

3 EL Ketchup (z.B.: Byodo)

2 mittlere Essiggurken

1 EL mittelscharfer Senf (z.B.: Byodo)

1 1/2 EL Reissirup

1 EL frische, gehackte Dille *oder 1 TL getrocknete Dille*

1 Knoblauchzehe, *gepresst*

1 TL Johannisbrotkernmehl

ca. 3/4 TL Salz

## Zubereitung

Seidentofu in einem Blender mit Senf, Ketchup Reissirup, Knoblauch Johannisbrotkernmehl und Salz mixen. Die Essiggurken in **sehr** kleine Würfeln schneiden und gemeinsam mit der Dille per Hand unter die Sauce mischen.

*Burger-Brötchen halbieren, den unteren Teil mit frischem Salat belegen, veganen Burger darauflegen, dann die Sauce und oben auf noch nach Lust und Laune mit Tomatenscheiben, Zwiebelringen und Essiggurkenscheiben garnieren, Burgerdeckel darauf - fertig!*