



---

## Bang Bang Sauce (Amerikansk chilimajonessaus)

### Ingredienser

- ♥ 2 dl majones
- ♥ 1 dl søt chilisaus
- ♥ 2 ts sriracha
- ♥ 1 ss honning

### Pynt:

- ♥ 1 ss hakket gressløk (kan sløyfes)



### Fremgangsmåte

Rør sammen ingrediensene til sausen. Smak og tilsett litt mer sriracha hvis du liker sausen sterkere.

Ha sausen i en skål. Dryss eventuelt over litt hakket gressløk til pynt.

### Tips

- ♥ Du finner ingrediensene i de fleste, norske matbutikkene.
- ♥ Hvis du er innom en asiatisk butikk, kan du gjerne få med deg Kewpie majones, som er en japansk, eggeplommebasert majones. men det er på ingen måte nødvendig i denne Bang Bang-sausen. Bruk gjerne eggfri majones dersom du ønsker en vegansk chilisaus.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bang-bang-sauce-amerikansk-chilimajonessaus)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bang-bang-sauce-amerikansk-chilimajonessaus>