

Frank's RedHot wing saus 3,78 l



Amerikansk grillsaus, spesielt god til kylling.

Historien til Frank's RedHot går helt tilbake til 1918, da chilidyrkeren Adam Estillette slo seg sammen med Jacob Frank i New Iberia, Louisiana for å lage en helt spesiell saus som var perfekt krydret med cayennepepper. To år senere så den første flasken dagens lys, og har siden fått en legendarisk status i det amerikanske kjøkkenet. Historien forteller at denne sausen var den hemmelige ingrediensen i den aller første porsjonen med Buffalo Wings, som ble servert i 1964, i Buffalo, New York. I 1996 presenterte de en egen Buffalo Wing sauce, slik at det skulle bli enda enklere å lage denne populære retten hjemme. Chilien blir dyrket i både Mexico og New Mexico, hvor de blir most, modnet og lagret for siden å bli sendt til fabrikken i Springfield, Missouri. Der kokes de sammen med utvalgte krydder for å få den helt spesielle smaken.

Franks RedHot wing sauce er spesiallaget til friterstekte kyllingvinger, men den er også velegnet som en dipsaus ved siden av kjøtt, fisk og grønnsaker, eller som topping på pizza. Prøv den også som en smakstilsetning i både sauser, kjøttfarser, salater og marinader.

Det er en nøye utvelgelse av riktige typer med chilipepper som gjør at denne sausen får sin spesielle smak og karakter. Sausen er sterk, med et tydelig preg av cayennepepper.