

Try Me oyster & shrimp sauce 3,8 l



Sursøt saus, laget av solmodne cayennepepper.

I begynnelsen på 60-tallet eksperimenterte James Wright på Old Try Me Spice House i Knoxville med et utvalg av sauser basert på lagret Cayennepepper. Der i blant en som han kalte Tiger Saus og som inneholdt 28 forskjellige krydder og smakstilsetninger. I 1979 kjøpte Fred Hafer oppskriften og dannet Gourmet Food Company Inc. Han forkortet varemerket til Try Me og begynte sin vellykkede lansering av Tiger Saus i USA. Senere har det kommet til flere varianter med sauser og smakstilsetninger i denne serien som definerer det amerikanske sydstatskjøkkenet. Dette er en søt/syrlig saus, laget av solmodne cayennepepper.

Try Me østers & rekesaus passer spesielt godt til fisk og skalldyr. Brukes først og fremst som en marinade, men er også utmerket som en grillsaus. Bruk den gjerne som smakstilsetning i gryter, supper eller i salatdressinger.

Dette er en søt/syrlig, eikefatslagret cayennepeppersaus, men innslag av eple og røkt hickory. Try Me østers & reke sausen minner mye om tigersausen i smak, men har mer sødme.