



Eriks chilibearnaise 230 ml

Klassisk bearnaise med spennende vri fra den svenske kjendiskokken Erik Lallerstedt.

Erik Lallerstedt er en av Sveriges mest kjente kokker, og han eier flere restauranter som har blitt tildelt diverse utmerkelser, blant annet en stjerne fra Guide Michelin. 'Eriks sauser' er hans egne oppskrifter som han til daglig bruker i sine restauranter, og som nå er tilgjengelig for alle. Sausene produseres av naturlige råvarer av høyeste kvalitet.

En fyldig bearnaise krydret med chili, cayennepepper, og sortpepper, som er velegnet både til kjøtt og fisk. Sausen kan serveres kald eller varmet i vannbad (Ikke i mikrobølgeovn).

Dette er bearnaise slik ekte bearnaise skal smake, tykk og luftig konsistens med masse herlig estragon. Tilsetningen av chili, cayennepepper og ekstra sort pepper gir den et ekstra piff.