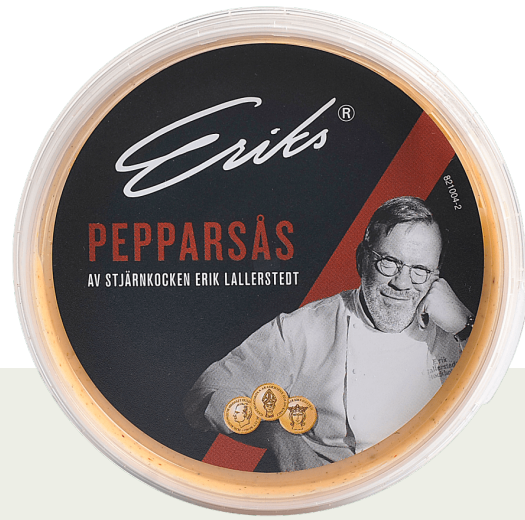


Eriks peppersaus 230 ml



Majonesbasert peppersaus fra den kjente svenske kokken Erik Lallertedt.

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.

Eriks peppersaus er utmerket til alle typer grillet eller stekt kjøtt. Om man vil ha den enda sterkere kan man smake den til med cayenne eller tabasco. Denne peppersausen er basert på majones smaksatt med tomatpurè, pepper og worcesterkrydder og vi anbefaler å servere den kald eller romtemperert.

Sausen inneholder fire typer pepper (sort, hvit, cayenne og rosé), noe som varmer godt uten å bli for sterkt. Konsistensen er tykk og luftig.