



Eriks remulade 230 ml

Tykk og smaksrik remoulade 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 remulade passer til det meste av fiskemat, til og med de kjedelige fiskepinnene. Prøv den gjerne sammen med kylling, på smørbrød eller som dipp til pommes frites.

Dett er en frisk og fyldig remulade som smaker godt av sylteagurk og karri. Konsistensen er tykk og luftig.