



## Eriks bearnaise provence 230 ml

Klassisk saus fra den svenske kjendiskokken Erik Lallerstedt med en ekstra smak av franske urter.

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 bearnaise provence er en meget anvendelig saus som kan serveres kald eller varmes i vannbad. Bruk den gjerne til både fisk og kjøtt.

Dette er bearnaise med en god touch av franske urter uten å ta vekk den velkjente og originale smaken. En smaksrik saus med tykk og luftig konsistens.