

Eriks gravlakssaus 200 ml



Søt sennepssaus fra den svenske kjendiskokken Erik Lallerstedt.

Erik Lallerstedt er en av Sveriges mest kjente kokker og eier av flere restauranter som har blitt tildelt høytstående utmerkelser, blant annet 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, de har masse smak og er derfor meget drøye i bruk. Fremstillingen av sausene gjøres tradisjonelt og etter «boka», uten en masse industrielle snarveier.

Denne søte sennepssausen med dill er spesielt komponert for å akkompagnere den gravede laksen. Bruk den på et koldtbord, til en sandwich, eller til en forrett med toast, salat og gravet laks.

Eriks gravlakssaus er søt og smaksatt med masse fersk dill.