

Eriks caesardressing 255 ml



Tykk og fyldig Cæsardressing 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 ferske dressinger' er hans egne oppskrifter som han til daglig bruker i sine restauranter, og som nå er tilgjengelig for alle. Dressingene produseres av naturlige råvarer av høyeste kvalitet.

Denne Cæsardressing er laget etter den originale oppskriften og er perfekt til hvilken som helst cæsarsalat, men også til andre salater. La varme ingredienser i salaten svalne før du tar på dressing, så slipper man at den skiller seg.

Det er ikke spart på ingrediensene i denne dressing. Smaken av parmesan, dijonsennep, honning, worcestershiresaus, hvitløk, og cayennepepper smelter sammen i munnen. Konsistensen er tykk og fyldig.