

# SAUSER, MARINADER...



## BLÅOSTDRESSING

4 porsjoner

- 150 g blåmuggost
- 1 dl rømme
- 1/4 ts pepper
- 1 dl grovhakkede valnøtter

### Slik gjør du:

Mos blåmuggosten med en gaffel og bland den med rømme og pepper. Topp med grovhakkede valnøtter.



## APRIKOS OG PEANØTTDIP

4 porsjoner

- 1 lite glass aprikosylltetøy
- 2 ss peanøttsmør
- 1 ss finhakket koriander

Bland alt godt sammen og la dippen trekke smak en liten stund før servering.



## AMERIKANSK GRILLSAUS

4 porsjoner

- 1 liten løk
- 1/2 rød chilli
- 1-2 ss olje
- 2 ss soyasaus
- 1 boks hermetiske tomater
- 1/2 dl eple- eller cidereddik
- 1/2 ss sennep, gjerne Dijon-sennep
- 1/2 ss Worcestershire-saus

- 1 ss sukker, gjerne brunt
- 2 ts paprikapulver
- 1 ts salt
- 1 ts nykvernet pepper

### Slik gjør du:

1. Rens og finhakk løk og chili. Fres løken i olje i en kjele til den er myk, men ikke brun.
2. Tilsett alle de andre ingrediensene og kok opp. Skru ned varmen og la sausen koke til smaken er fyldig og god, gjerne en time om du har tid. Rør om av og til.
3. Avkjøl sausen litt og kjø den glatt med en stavmikser eller i en foodprocessor.
4. Sausen kan serveres nylaget og varm, men kan godt lages en tid i forveien. Da må sausen avkjøles helt før du har den over på glass og setter på et tett lokk. Blir sausen litt for tykk kan tynne ut med vann når du skal bruke den.

## CAJUNSAUS

4 porsjoner

- 1 grønn paprika
- 1 grønn chilli
- 1 ss finhakket jalapenos
- 1 lime, saften
- 1/2 ts salt

### Slik gjør du:

Finhakk paprika, chili og jalapenos. Bland sammen med limesaft og salt. La sausen trekke smak før servering. NB! Denne er sterk!



## KRYDDERSMØR

Slik gjør du:

La smøret stå i romtemperatur til det mykner. Tilsett smak som f.eks.

- tomatpuré, grillsaus, chilisaus og finhakket paprika
- finhakkede urter, hvitløk og litt grillkrydder
- basilikum, pesto og pinjekjerner
- urter, sitronsaft og revet sitronskall



Rør sammen og legg over på et matpapir eller plastfolie. Rull sammen til en pølse og sett kaldt til bruk.