

Sommarens sås - kall Café de Paris

Har lyst med min frånvaro här de senaste veckorna. Har bara inte hunnit med mig. Jag har börjat jobba igen efter semestern, vi har lämnat tillbaka sommarkaninerna och flyttat in till stan igen.

Vill dela med mig av sommarens sås som vi upptäckte. Hur god som helst till grillat. Älskar smaken av fonden och alla kryddor!!





Kall Café de Paris-sås

6-8 portioner

1 msk Bong Touch of Taste ekologisk grönsaksfond

4 dl creme fraiche
0,5 dl majonnäs
2 tsk vinäger
0,5 dl finhackad gräslök
0,5 dl finhackad persilja
2 msk torkad dragon
1 msk curry
1 tsk paprikapulver
1 tsk torkad salvia
1 tsk torkad timjan
2 tsk dijonsenap
1 riven vitlöksklyfta
2 krm vitpeppar

GÖR SÅ HÄR:

Blanda allting och låt stå till sig i kylan en stund innan servering. Enkelt och underbart gott!

Såsen hittade jag hos [Zeinas Kitchen](#).