

Echilada saus (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Varm oljen. Ta i mel for å lage roux, rør hele tiden for at det ikke skal brenne, og brun den litt. Visp tomatpureen og all væske sammen med krydder og smak til med balsamico.

Tilsett sjenerøse mengder nykvernet sort pepper og TABASCO® av ulike slag. Tilsett mer salt om nødvendig. Bruk sausen til for eksempel enchiladas og «wet» burrito.



Produkter

Olivenolje	15 ml
Hvetemel	15 ml
Malt chilipulver	0,5 g
Malt spisskummen	2 g
Hvitløkspulver	10 g
Grønnsaksfond *(Selleri)	1 l
Maldon flaksalt bønne 570g	10 g
Tomatpuré	300 g
TABASCO® Sauce 150 ml	10 ml
TABASCO® Chipotle Sauce	

*Allergener