

Aioli Peber Salt

Aioli Peber Salt

Aioli peber salt er en solid saltblanding med en lidt pebret skarphed, der giver et friskt pust på grillet og stegt kød, og en dejlig fylde i middelhavsretter. Middelhavs inspireret krydderiblanding

Velegnet til bla.: Steaks og middelhavsinspirerede retter.

Til en 170g Blanding af denne fantastiske Pebersalt skal du bruge følgende:

- 132g Flor de Sal "Havesalt"
- 12g Hvid Peper "Kampot"
- 26g Hvidløg Pulver

Er en meget populær salt peberblanding som bliver brugt til den verdenskende spanske aioli sauce.

Denne Aioli pebersalt indeholder hvidløg, havsalt og hvid peber. Denne Pebersalt blanding kan for eksempel anvendes i Zaziki, rejer, tomater og hvidløg baguette. Men også til squash, ratatouille og agurk brød giver denne blanding et særligt præg. Herhjem i Danmark er den et hit på stegt flæske sammen med en ordentlig Pebermix.

Tip: Kan også bruges til bolognese eller f.eks kogt pasta vendt i smeltet smør så har man sin helt egen hvidløgssmør.