



Oppskrift

Alabama White dippsaus



Denne klassiske amerikanske sausen kombinerer kremet majones med frisk syre og et hint av varme. En spennende smaksboost til kylling på grillen!

1

Slik gjør du

Ha alle ingrediensene i en bolle og rør godt sammen til en jevn saus. Smak til med salt og eventuelt litt ekstra sitron eller pepper.

Ingredienser

Du trenger

Majones	2 dl
Eplecidereddik	0,5 dl
Sitronsaft	2 ss
Dijonsennep	1 ss
Hvitt sukker	1 ss
Hvitløkspulver	1 ts
Løkpulver	1 ts
Pepper (grovmalt)	1 ts
Salt	0,75 ts
Cayennepepper	0,25 ts (valgfritt)

Allergener

- Egg
- Sennep