

LagaLätt Parmesansås



Nutrition Data



4 port

Ingredienser

2,0 dl Crème fraiche fett 34% (SLV)

1,0 dl Parmesanost riven fett 30%

1,0 klyfta Vitlök (SLV)

0,5 dl Persilja blad (SLV)

2,0 krm Salt m. jod (SLV)

1,0 msk Vitvinsvinäger

1,0 krm Svartpeppar

Tillagningsinstruktioner

Tillagning

Riv parmesan.

Lägg upp halva burken crème fraiche i en smalt högt mixerkärl eller liknande skål.

Tillsätt parmesan, hackad persilja, vinäger, hackad vitlök, peppar och salt.

Mixa med stavixer till en slät sås.

Vänd i resten av crème fraichen. Rör du för mycket så blir såsen tunn.

Smaka av med salt och peppar.

Såsen är klar att servera. Låt gärna stå i kylan några timmar eller över natten att få rundare smak.

Garnera ev. med lite extra riven parmesan, nymalen svartpeppar och hackad persilja till servering.

Näring per 100 g

312 kcal

8,0 g protein

29,8 g fett

3,5 g kolhydrater

Näring per portion

209,5 kcal

5,4 g protein

20 g fett

2,4 g kolhydrater

