



Färskostfylld peperoni sås



Gör din egen peperoni sås genom att mixa våra färskostfyllda peperoni med lite yoghurt eller creme fraiche. Riktigt gott att använda i en pajfyllning, på baguette eller till kött och grillat.

Gör så här:

- Ta upp de färskostfyllda peperonin från oljan. Den kan du spara i kylskåpet och använda vid matlagningen.
- Mixa peperonin tillsammans med creme fraiche eller yoghurt.
- Tillsätt en nypa salt. Klart att serveras eller användas i matlagning.

Ingridienser

1 förp Färskostfylld peperoni
2 msk Yoghurt eller



Färskostfyllda gröna peperoni



Grön Peperoni