



Tre tjejer i köket

- en blogg om middagsmat,
kokböcker, restauranger
och vardagslyx...

Skåpmat

Slumpade inlägg ur vårt stora arkiv:

03/16/2009:

Dammsugare med amaretto och hasselnötter

03/20/2009:

Rekommenderat av hungriga barn: pastagrätäng med torsk och bacon

03/19/2009: **Burkmat på Brut Bar**

10/24/2008:

Rotfruktspizza med rosmarin

07/10/2007: Ingen sommar utan blåbärspaj



Info

Arkiverat per månad

Klippboken

Kontakta oss

Middagsdagbok

Om bloggen

Om Elin

Om Helena

Om Maria

Sidor vi gillar

Info in English



Meta

Logga in

Inlägg

Kommentarer

VÄRÄRDU? HÄR

NYLIGEN.SE

Subscribe with Bloglines

Följ bloggen

Bloggtoppen.se

BLOGGPORALEN

TopBlogArea

7 online

BLOG RANKERS

2 Blogtoplist

Blogginfo.se

BLOGGLISTA .SE

« Varmrökt makrill

Första kroppkakekoket »

D' Elidas

2007-10-07 kl. 10:11 Helena

För ett tag sedan provade vi **D' Elidas-såsen** här hemma. En stark, men ändå smakrik sås från Panama som innehåller habaneropeppar, senap och vinäger förutom några hemliga karibiska kryddor.

Hittills har vi haft D' Elidas som smaksättare tillsammans med chorizo eller i ett tortillabröd med kyckling och grönsaker, men den skulle helt säkert vara god även till grillat kött. Såsen är stark, men inte så stark att man inte känner några smaker och att tungan domnar bort. Den påminner om tabascosåsen, men är inte lika rinnig i konsistensen och känns egentligen mer som en salsa än en sås. En god smaksättare som åker fram ur kylskåpet både nu och då.



På D' Elidas hemsida hittar jag bara återförsäljare i Stockholmsområdet, men förhoppningsvis finns såsen snart att köpa även på andra orter.

Sök i bloggen



Kommenterat

Erika: Min son(4år) vill ha kaviar och rökt...

Tina: Jag har vågat !!! Jättegott, smakar salt...

Maria: Charlotte: Det verkade vara en...

Charlotte: St. conleth - jag förstår inte vad...

Kurt: Men frukt får vi ju inte längre äta!

KarinW: Härlig sallad! Fänkålssalami har jag...

Mamma Mat: Jag brukar ugnstrota cocktailtomater...

yllet: Så gott! Mer lätta bra frukosttips till...

Linni: jag provade denna sallad, fast jag...

Charlotte: Lägg dem i ett soligt fönster så...



Kategorier

Bakat (73)

Barnmat (48)

Blekingska delikatesser (13)

Chocoholic (58)

Fisk & Skaldjur (122)

Frukost & Brunch (29)

Frukt & bär (62)

Gästspel hos Ragazze (28)

I mugg, kopp och glas (69)

I stället för en blomma (15)

Köksprylar (52)

Kött (104)

Kokbokshyllan (40)

Krog & Café (185)

Östermalm (10)

Övriga landet (16)

City (27)


Djurgården (8)

Gamla Stan (3)

Kungsholmen (34)

Södermalm (28)

BLOGGTOPPLISTA

1 årets blogg 

Skärgård (9)
Utanför tull (28)
Vasastan (16)
Kyckling (58)
Mackor & mittemellanmat (31)
Mat i media (46)
Mat på nätet (51)
Matakuten (158)
Matnyheter, shopping & tips (208)
Middag de Luxe (45)
Osorterat (85)
Pasta, ris & gryn (91)
På resande fot (113)
England (24)
Frankrike (5)
Hong Kong (1)
Italien (31)
Japan (3)
Malaysia (10)
Norge (3)
Singapore (2)
Thailand (2)
USA (10)
Plockmat, tilltugg & tillbehör (139)
Ragazze.se (96)
Såser, röror & dip (41)
Soppa (30)
Sugarhigh (80)
Tomt i plånboken (55)
Trädgård (15)
Vego (135)



Publicerat i **Matnyheter, shopping & tips, Såser, röror & dip** 
[Trackback](#)

2 kommentarer till "D' Elidas"



 2007-10-07 kl. 11:20  Ivana säger:

Så typiskt att det bästa inte säljs i Norrland! :/



 2009-03-31 kl. 10:25  Mats säger:

Ni kan hitta denna på <http://www.Chilihouse.se> 😊

Lämna en kommentar

Namn (krävs)

E-post (krävs; visas inte)

Webbplats

