



Tvær bragðgóðar nýjungar

GUNNARS MAJÓNES kynnir tvær nýjar og bragðgóðar sósutegundir: chilly jalapeno sósu og piparrótarsósu. Sósurnar er hægt að nota á ótal vegu og er upplagt að leyfa hugmyndafluginu að njóta sín með þessum frábæru nýjungum. Aðrir meðlimir sósufjölskyldunnar eru hvítlauks-, gráðaosta-, pipar-, graflax-, þúsund eyja- og kokkteilsósa; úr nógu er að velja og ætti hver að finna sósu við sitt hæfi. Bragðgóðar sósur frá Gunnars majónesi með fiskinum, kjötinu, á salatið, í samlokuna eða í hvað sem er.

Umsjón: Friðrika Hjördís Geirsdóttir Myndir: Gísli Egill Hrafnsson



Rúllubrauð með reyktum laxi og piparrótarsósu

1 rúllubrauð
1 dós Gunnars majónes piparrótarsósa
1 poki klettasalat
400 g reyktur lax, í sneiðum
2 harðsoðin egg, söxuð

Smyrjið rúllubrauðið með piparrótarsósunni og dreifið klettasalatinu yfir. Raðið laxinum þétt á annan helminginn og rúllið brauðinu upp. Skerið brauðið í sneiðar og berið fram með fersku klettasalati.



Mexíkóskir smábitar með chilly jalapeno sósu

500 g nautahakk
1 poki taco-krydd
8 tortillur
1 dós Gunnar majónes chilly jalapeno sósa
ferskt salat
200 g cheddar-ostur, rifinn
1 laukur, saxaður

Steikið nautahakkið og kryddið með taco-kryddinu. Smyrjið tortillurnar með sósunni, dreifið salatinn yfir og því næst ostinn, lauknum og nautahakkinu. Rúllið kökunum upp, skerið þær í bita og berið fram.

