

Mango-Paprika Sauce - mit Jalapeño Chili

Fruchtig-süß, würzig, leicht scharf: Der exotische Begleiter von Fleisch, Gemüse, Reis und Kartoffeln.

Unser Rezept-Tipp: Mexikanischer Reissalat: gekochter Reis + Kidneybohnen + Mais + grüne Paprikawürfel + Avocadowürfel + Koriander + Wajos Mango-Paprika Sauce + Limettensaft.

Barbecue Sauce - mit Hickory Rauchsatz

Herzhaft, kräftig, rauchig: Durch das auf Hickoryholz geräucherte Salz bekommt diese Sauce einen besonderen rauchigen Charakter -

ein Muss für jedes Barbecue. **Unser Rezept-Tipp:** marinierte BBQ-Spareribs: nur Spareribs + Wajos Barbecue Sauce.

Balsamico-Röstzwiebel Sauce - mit Piment d'Espelette

Angenehm rauchig, deftig-würzig, leicht scharf: Ein Muss zu und in deftigen Gerichten und ein Highlight zu Steaks. **Unser Rezept-Tipp:** Balsamico-Linsen-Ragout: Linsen + Gemüsebrühe + Schalottenwürfel + Knoblauch + Lauchzwiebeln + Wajos Balsamico-Röstzwiebel Sauce.

Sambal Chili Sauce - mit gemahlener Chilischoten

Scharf, schärfer, Sambal-Chili Sauce: Mit gemahlener Chilischoten, Cayenne-Pfeffer, roten Zwiebeln und Ingwer verleiht Sie Ihren Lieblingsrichten schon mit einem Klecks die besondere scharfe Note. **Unser Tipp:** Chili con Carne: Hackfleisch + Zwiebelwürfel + Knoblauchzehen + Kidneybohnen + Mais + Tomatenmark + gehackte Tomaten + Wajos Sambal Sauce + gemahlener Kreuzkümmel + Salz + Pfeffer.

Caesar Sauce - mit Parmesan

Cremig, würzig, frisch: Mit dem feinen Geschmack von Parmesan passt sie hervorragend zu frischem Salat und Hühnchen. **Unser Rezept-Tipp:** Chicken Wrap: Weizentortillas + Hähnchenbrustfiletstreifen + Cherrytomaten + Romanasalat + Rucola + geriebener Cheddarkäse + Wajos Caesar Sauce + Salz + Pfeffer.

Unsere Saucen-Spezialitäten

DIPPEN. WÜRZEN. VERFEINERN.

Saucen sind wahre Alleskönner, ein Muss beim Grillen und ein Highlight zu jedem Gericht. Denn: Mit etwas Sauce ist einfach alles im Handumdrehen leckerer. Doch wissen Sie, was eine wirklich gute Sauce ausmacht? Sie sollte nicht den Geschmack der Speise überdecken, sondern ihn gekonnt veredeln. Nach genau diesem Prinzip schmecken wir die Rezepte für unsere Saucen ab. Jede ist dabei einzigartig in Geschmack und Mundgefühl. Probieren Sie es aus und finden auch Sie Ihren Liebling - zum Dippen, Würzen oder Verfeinern.

Tomaten Ketchup - mit getrockneten Tomaten und Basilikum

Mediterran, fruchtig, würzig: Neu interpretiert passt diese Sauce nicht nur zu Pommes und Currywurst, sondern ebenso zu mediterranen Leckereien oder Steak. **Unser Rezept-Tipp:** Mediterraner Burger: Burger-Patties + Burger-Bun + Wajos Tomaten Ketchup + Avocadostreifen + Parmesanhobel + Rucola.

Teriyaki Sauce - mit Ingwer und Limettenschale

Typisch, würzig, frisch: Der Klassiker der japanischen Küche und für Gerichte wie Chicken Teriyaki sowie Reisgerichte. **Unser Rezept-Tipp:** Teriyaki-Rind: Rinderfilet + Wajos Teriyaki Sauce.

Roter Weinbergpfirsich Sauce - mit Whisky

Fruchtig, rauchig, vollmundig: Eine besondere Sauce für die Grillparty, als Begleitung für ein köstliches Steak und als Veredelung deftiger Saucen und Eintöpfe. **Unser Rezept-Tipp:** Pastrami Sandwich: Baguette + Frischkäse + Pastrami-Aufschnitt + Zwiebel + Goudascheibe + Wajos RWP Sauce mit Whisky + Salat.

Tomaten-Curry Sauce - mit Orange

Fruchtig, würzig, leicht scharf: Ein wahrer Allrounder für deftige Gerichte und besonders lecker zu Rindfleisch und Würstchen sowie - dank der fruchtigen Note - auch zu Hähnchen und Reisgerichten. **Unser Rezept-Tipp:** Currywurst-Burger: Burger-Bun + Currywurst + Mozzarella + Wajos Tomaten-Curry Sauce + Eisbergsalat.

Erdnuss-Koriander Sauce - mit Minze

Nussig, würzig, frisch: Unser exotisches Saucenhighlight passt perfekt zur asiatischen Küche und allgemein zu Fleisch-, Gemüse- und Reisgerichten. **Unser Rezept-Tipp:** Saté-Spieße: Hähnchenbrustfiletstreifen + Holzspieße + Wajos Erdnuss-Koriander Sauce + Sojasauce.