Ølsaus med løk (Guinnessaus)



Ingredienser

♥ 3 ss smør
♥ 3 ss hvetemel
♥ 5 dl kjøttkraft
♥ 1 dl Guinness eller annet mørkt øl
♥ 1 dl kremfløte
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 2 ss soyasaus
♥ 1 ss dijonsennep
♥ 1 løk
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett melet og visp til en klumpfri jevning. Fortsett å varme jevningen på middels varme mens du visper hele tiden slik at jevningen ikke svir seg i bunnen av kjelen. Gjør dette helt du ser at jevningen har fått en fin, brun farge.

Spe så med kjøttkraften, litt om gangen, mens du visper. Tilsett deretter fløte og øl. Visp også inn tomatpuré, soyasaus og dijonsennep.

Skrell løken, del den på midten og deretter i tynne skiver. Ha også dette i kjelen.

Varm nå opp sausen og la den småkoke i ca. 10 minutter. Følg godt med og rør ofte i sausen så den ikke svir seg i bunnen. Sausen har kokt ferdig når den har tyknet i konsistensen og løken er helt mør.

Smak til sausen med kvernet salt og pepper (og eventuelt litt ekstra soyasaus og/eller sennep).

Tips

♥ Guinness er veldig mørkt og kraftig øl, som har en fyldig, særegen smak. Perfekt å bruke i denne ølsausen! Det går fint å bruke andre varianter av øl også, men la det gjerne være et øl av den litt mørke, kraftige sorten. Sausen får uansett ikke noen sterk smak av ølet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/olsaus-med-lok-guinnessaus