Rødvinssaus med løk



Ingredienser

- ♥ 1 ss smør
- ♥ 2 sjalottløk
- ♥ 1 fedd hvitløk
- ♥ 1 ss balsamicoeddik
- ♥ 3 dl rødvin (se tips)
- ♥ 2,5 dl oksekraft (se tips)
- ♥ 1 ts maisenna
- ♥ 3 ss vann
- ♥ 1 ts brunt sukker
- ♥ kvernet salt og pepper
- ♥ 1 ss smør (visp inn til slutt)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ha finhakket sjalottløk og hvitløk i kjelen. La dette surre på middels varme i et par minutter, til løken blir myk og gyllen. Rør inn balsamicoeddik.

Tilsett rødvin og kjøttkraft. La sausen koke inn ved å la den småkoke uten lokk i 10 - 15 minutter, slik at en del av væsken fordamper.

Rør ut maisenna i litt kaldt vann. Ha dette i sausen mens du rører hele tiden. La sausen småkoke i et par minutter til.

Ta kjelen av platen og smak til sausen med litt brunt sukker, kvernet salt og pepper.

Rør inn en god klatt smør til slutt.

Tips

♥ Du trenger ikke å bruke dyr rødvin til denne sausen. Du trenger heller ikke å være redd for alkoholen i sausen, for den fordamper ved kokingen.

♥ Jeg brukte her ferdigkjøpt oksekraft. Dersom du har sjy fra steking av kjøtt, kan du gjerne sile den og tilsette i sausen sammen med kraften.

♥ En teskje maisenna gjør at sausen litt fyldigere uten at den blir tykk. Sausen skal fortsatt være tynn i konsistensen.

♥ Hvis du foretrekker det, kan du sile vekk løken helt til slutt slik at du får en helt glatt rødvinssaus (som jeg har gjort i denne oppskriften på **Rødvinssaus**). Jeg liker godt å beholde de små løkbitene i sausen.

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

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