Saus til pinnekjøtt med øl og sennep



Ingredienser

♥ 3 ss smør
♥ 3 ss hvetemel
♥ 6 dl pinnekjøttkraft + vann
♥ 1 ss dijonsennep (gjerne søtet med honning)
♥ kvernet pepper

Fremgangsmåte

Utgangspunktet her er som nevnt pinnekjøtt som jeg har dampet i øl (med mandelpoteter i bunnen av kjelen), se innlegget **HER**.

Sil av kraften som pinnekjøttet har dampet i.

Smelt smør i en kjele og tilsett hvetemel. Rør dette til en glatt jevning.

Spe med halvparten av kraften og rør til en klumpfri blanding.

Spe med litt og litt mer kraft (eller eventuelt noe vann hvis du synes at sausen blir for salt av bare kraft).

Gi sausen et oppkok.

Smak til sausen med sennep og eventuelt litt kvernet pepper.

Tips

♥ Siden pinnekjøttkraften er nokså salt, vil det mest sannsynlig ikke være nødvendig å salte sausen.

♥ Bruk gjerne dijonsennep som er søtet med litt honning. Alternativt kan du bruke vanlig dijonsennep.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/saus-til-pinnekjott-med-ol-og-sennep