Ribbesaus med solbærsirup, soyasaus og worcestersaus

Ingredienser



♥ 1 liter stekesjy fra steking av ribbe / kraft (se tips)
♥ 1 chef du fond, kjøtt (se tips)
♥ 3 ss smør
♥ 3 ss hvetemel
♥ 0,5 dl solbærsirup
♥ 1–2 ss soyasaus
♥ 1 ss worcestersaus
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Start med å sile stekesjyen i pannen som ribben har stekt i (jeg pleier å ha løk, hvitløk, eplebiter, gulrot og frisk rosmarin i pannen sammen med ribben, som gir ekstra god smak på stekesjyen). Spe med kjøttkraft så du får til sammen 1 liter.

Smelt smøret i en kjele og tilsett hvetemelet. Visp rundt slik at du får en tykk jevning. La jevningen brunes på middels varmen mens du visper hele tiden så den ikke svir seg i bunnen av kjelen.

Når jevningen er brunet, sper du med stekesjy/kjøttkraft, litt om gangen mens du visper, slik at du får en klumpfri saus. La sausen småkoke i noen minutter så den tykner mens du rører.

Smak til sausen med solbærsirup, soyasaus, worcestersaus, og litt kvernet salt og pepper. Hvis du ønsker litt brunere farge på sausen, kan du tilsette et par dråper sukkerkulør.

Tips

♥ Til sausen bruker jeg som nevnt stekesjyen fra pannen som ribben har stekt i. Dersom det er mer enn 1 liter i pannen, kan du ha alt i kjelen og så la stekesjyen koke inn til du får ca. 1 liter. Jeg bruker i tillegg kjøttfond (1 chef du fond, kjøtt à 28 gram).

♥ Solbærsirup (jeg tilsetter den rett fra flasken uten å blande med vann), soyasaus og worcestersaus fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Har du ikke solbærsirup, kan du bruke solbærsyltetøy eller tyttebærsyltetøy i stedet.

♥ Sausen må du smake til underveis. Vær spesielt forsiktig med å tilsette salt, for både stekesjyen og soyasaus smaker salt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ribbesaus-med-solbaersirup-soyasaus-og-worcestersaus