Brun saus

Ingredienser



♥ 4 ss smør
♥ 4 ss hvetemel
♥ 1 liter kjøttkraft (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Ha smøret i en kjele og la det smelte på middels varme. La det smeltede smøret fortsette å varmes til du etter hvert ser at det blir brunt i fargen. Visp i kjelen og pass nøye på så smøret blir brunt og ikke brent.

Når smøret har fått ønsket brunfarge, tilsettes hvetemelet. Visp det godt inn så du får en lysebrun jevning. Fortsett bruningen over middels varme mens du visper hele tiden, til jevningen har fått mørkebrun farge.

Spe så med kjøttkraften, litt om gangen, mens du visper kraftig, helt til all kraft er vispet sammen med jevningen.

La den brune sausen småkoke i ca. 10 minutter på middels varme. Visp i sausen av og til.

Smak til sausen med kvernet salt og pepper.

Tips

♥ Når du lager den brune sausen er det lurt å følge godt med når du lager bruningen, slik at den ikke svir seg i kjelen.

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt kjøttkraft til den brune sausen, eller du kan bruke 3 chef du fond, kjøtt (à 28 gram) eller 3 terninger kjøttbuljong som du løser opp i varmt vann.

♥ Dersom du synes at den ferdige brune sausen har blitt for lys i fargen, kan du tilsette et par dråper sukkerkulør.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/brun-saus