Fiskesaus med søt sennep

Ingredienser



Fiskesaus med søt sennep:
♥ 1 sjalottløk
♥ 3 ss smør
♥ 3 ss hvetemel
♥ 1 terning fiskebuljong
♥ 1,5 dl vann
♥ 4 dl melk
♥ 1 ss hvitvinseddik
♥ 1 ss brunt sukker
♥ 1 ss søt sennep
♥ 1 ss smør
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Finhakk sjalottløk og ha i en kjele. Tilsett smør og sett kjelen på middels varme. La løkbitene surre i det varme smøret i et par minutter.

Visp inn hvetemelet og smuldre i fiskebuljong. Spe med først vann og deretter melk, mens du visper i sausen. La sausen småkoke i et par minutter til du ser at den tykner.

Smak til sausen med hvitvinseddik, brunt sukker, søt sennep, kvernet salt og pepper. Helt til slutt pisker du inn en ekstra klatt smør.

Tips

♥ Ingrediensene fås kjøpt i de fleste, norske matbutikkene. Jeg liker veldig godt sterk og søt sennep fra serien Jakobs utvalgte, men andre typer søt sennep kan også brukes.

♥ Smak til sausen når det gjelder hvitvinseddik, brunt sukker, søt sennep og salt/pepper, og tilsett mer enn det som står i oppskriften dersom du synes det passer.

♥ For andre gode sauser til fisk, se blant annet **Sandefjordsmør**, **Beurre blanc (smørsaus) med fløte og sjalottløk**, **Beurre blanc (smørsaus) med fløte, gressløk og rogn** og **Skalldyrsaus**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fiskesaus-med-sot-sennep