Smør- og sitronsaus



Ingredienser

♥ 6 ss smør
♥ 6 fedd hvitløk, pressede
♥ 2 ts hvetemel
♥ 0,5 dl hvitvin
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 sitroner, revet skall og presset saft

Fremgangsmåte

Ha smøret og pressede hvitløksfedd i en kjele. Varm opp på middels varme i ca. 1 minutt slik at smøret smelter og tar til seg smaken av hvitløken.

Visp inn hvetemelet. Spe så med hvitvinen og tilsett revet sitronskall (vent med sitronsaften). Tilsett deretter kremfløten, litt om gangen, mens du rører.

La sausen småkoke i ca. 5 minutter på middels varme så den reduseres med ca. en tredel.

Først da tilsettes presset sitronsaft.

Ha sausen over i et sausenebb.

Tips

♥ Du bør vente med å tilsette presset sitronsaft til slutten av koketiden. Dette for å hindre at sausen skiller seg.

♥ Sausen tykner av å bli stående. I så fall kan du lage den tynnere igjen ved å tilsette litt ekstra fløte eller vann.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/smor-og-sitronsaus