Purreløksaus

Ingredienser



♥ 3 ss smør
♥ 3 ss hvetemel
♥ 8 dl kjøtt- eller fiskekraft (se tips)
♥ 1 purreløk (middels stor)

Fremgangsmåte

Ha smør i en kjele. La det smelte og ta kjelen av platen. Tilsett hvetemelet og visp raskt rundt slik at jevningen blir klumpfri.

Spe litt og litt med omtrent halvparten av kraften mens du visper for hånd, slik at jevningen blander seg godt med sausen.

Spe med resten av kraften.

Rens og kutt opp purreløk og ha i kjelen.

La sausen småkoke i ca. 5 minutter, til purreløken er mør.

Tips

♥ Som sagt tilpasser du type kraft til hva du vil servere purreløksausen sammen med. Hvis du koker kjøtt, er det supert å bruke kokekraften til sausen. Ellers kan du bruke ferdigkjøpt kjøtt- eller fiskekraft, eller du kan røre ut fond eller buljong i varmt vann. Sausen får finest farge dersom kjøttkraften ikke er for mørk.

♥ Hvis du skal servere purreløksausen til fisk, kan du gjerne bytte ut litt av fiskekraften med melk eller fløte.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/purreloksaus