Fransk sennepssaus

Ingredienser



♥ 1 ss smør
♥ 0,5 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1 chef du fond, kylling
♥ 2 dl vann
♥ 1 ss dijonsennep
♥ 2 ss grovkornet sennep
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ts maisenna
♥ 3 ss vann
♥ 1 ss flytende honning
♥ 1 ts hvitvinseddik
♥ kvernet salt

Fremgangsmåte

Ha smøret i en kjele. Skjær en halv løk og to hvitløksfedd i tynne skiver og ha dette i kjelen.

Varm opp på middels varme. La løken surre i det varme smøret i et par minutter til den blir blank og myk.

Tilsett kyllingfond, vann og begge typer sennep.

Bland sammen og rør inn fløten. Gi sausen et oppkok. Ta kjelen av platen.

Løs opp litt maisenna i litt vann. Hell dette i sausen i en tynn stråle mens du visper i sausen. Sett kjelen tilbake på platen og la sausen småkoke i et par minutter under omrøring. Du vil da se

at sausen tykner litt.

Smak til sausen med flytende honning, hvitvinseddik og salt.

Tips

♥ Bruk sennep av god kvalitet, det har en del å si for smaken.

♥ Chef du fond, kylling (à 28 gram) kan eventuelt byttes ut med 1 terning kyllingbuljong. Eller så kan du erstatte kyllingfond og vann med 2,5 dl ferdigkjøpt, konsentrert kyllingkraft.

♥ Dersom du ønsker sausen vegetar, kan kyllingfond byttes ut med grønnsaksbuljong.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fransk-sennepssaus