Onion gravy (Engelsk løksaus)



Ingredienser

♥ 2 ss smør
♥ 2 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 4 ss hvetemel
♥ 8 dl kjøttkraft
♥ 2 ts dijonsennep
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Skrell og snitt
opp løken i fine skiver. Gjør det samme med hvitløksfeddene. Ha løk og hvitløk i kjelen. Stek løken på middels varme til den blir skikkelig myk og karamellisert (dette tar ca. 20 minutter).

Tilsett melet og vend det inn i den stekte løken.

Spe deretter med kjøttkraft og rør om. Gi sausen et oppkok og la småkoke i ca. 10 minutter, til du får en tykk, brun løksaus.

Smak til sausen med dijonsennep og kvernet salt og pepper.

Tips

♥ Som kjøttkraft kan du bruke kjøttbuljong eller chef du fond, kjøtt rørt ut i vann eller ferdigkjøpt, konsentrert oksekraft.

♥ Tilsett noen dråper sukkerkulør dersom du ønsker en mørkere brunfarge på sausen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/onion-gravy-engelsk-loksaus