

Saucer (4 personer)

Passer til:

Hakkebøf, andet stegt kød,
fisk og fjerkræ

Senneps sauce

Ingredienser:

1 fed hvidløg, finthakket
15 g margarine
3-4 spsk. Dijon-sennep
1 dåse hakkede tomater
1 tsk. tørret timian
1 dl vand

Tilberedning:

Svits hvidløg i margarinen, uden det tager farve
Tilsæt sennep. og lad det stege ved svag varme i ca. min. under stadig omrøring. (dette gøre for at fjerne eddiken i sennepen, så den bevarer sin gode smag, og ikke er for stærk)
Tilsæt tomater og timian, og lad saucen simre uden låg i 3-4 min.
Tilsæt vand og lad saucen koge igennem
Jævn evt. med maizena
Smag til med salt og peber

Ønskes en jævn sauce kan den blendes, før jævning

Passer til:

Farsretter, frikadeller,
fisk, indmad og fjerkræ

Porre-timian sauce

Ingredienser:

1-2 porre (ca. 250 g)
15 g margarine
1 tsk. tørret timian
1 tsk. honning
1 tsk. hvidvinseddike
2½ dl Fond / bouillon
1 dl letmælk
Maizena

Tilberedning:

Skær porre i tynde ringe (både den hvide og grønne del) læg ringene i en skål koldt vand i nogle min. sigt dem og lad dem dryppe af.
Svits porre og timian i margarinen, uden det tager farve.
Tilsæt honning og eddike, og lad det koge op.
Tilsæt fond / bouillon, og kog igen i ca. 5 min.
Tilsæt letmælk
Jævn med maizena
Smag til med salt og peber

Passer til:

Hakkebøf, oksekød,
stegt kylling og kalkun

Hvidløgs sauce

Ingredienser:

12 fed hvidløg i skiver (ca. 50 g)
100 g hvide champignon
2½ dl letmælk
1 terning kalve- eller kyllinge fond / bouillon
Evt. ekstra champignon i tynde skiver som fyld
Salt og peber

Tilberedning:

Rens champignoner og skær dem i tynde skiver.
Læg hvidløg i en gryde med ca. ½ l vand. Lad vandet med hvidløg koge op, hæld vandet fra.
Kom mælk, champignon, hvidløg og fond / bouillon i en rustfri eller emalieret gryde (af hensyn til farven på saucen) og lad det Snurre under låg, i ca. 20 min. ved svag varme.
Blend saucen, og varm igennem.
Jævn evt. med maizena
Smag til med salt og peber.

Tilsæt evt. tynde skiver champignon når saucen varmes igennem.

Passer til:

Kogt torsk og anden fisk,
hakkebøf eller fjerkræ

Løg sauce

Ingredienser:

2 store løg
1 fed hvidløg
5 hvide peberkorn
1 æggeblomme
1 spsk. eddike
½ tsk. fint salt
1 spsk. olie
Evt. en anelse sødemiddel
Salt og peber

Tilberedning:

Rens løgene, og del dem i kvarte. Kom løg, peberkorn og presset hvidløg i en passende gryde. Tilsæt vand indtil løgene er dækket, og kog i 20 min.
Blend æggeblomme, eddike, salt og olie sammen, med en blender. Sigt løgene over en skål (gem kogevandet) og fjern peberkornene.
Blend løgene med æggeblandingen, og spæd op med kogevand, til saucen har den rette konsistens. Varm saucen nænsomt op i en gryde, under omrøring.
Den må ikke koge, så skiller den. Smag til med salt og peber, og evt. en anelse sødemiddel.