

Saucer (4 personer)

Passer til:

Hakkebøf, frikadeller, lever, mv.

Brun sauce

Ingredienser:

4 skalotteløg eller 1 alm. løg
1 tsk. olie
1spsk. balsamico eddike
4 dl kalvefond / bouillon
Mørk maizena

Tilberedning:

Pil løg og hak det fint
I en passende kasserolle svitses løg i olie, må ikke tage farve
Hæld eddike over, og lad det koge næsten helt ind
Tilsæt fond / bouillon
Lad blandingen koge godt igennem, og jævn med maizena
Lad saucen koge op, og derefter simre i mindst 5 min. men gerne længere.
Smag til med salt
Saucen har nu en let brun kulør, tilsæt evt. mørk kulør, til farven er som ønsket.

Løg kan evt. sies fra.

Passer til:

Hakkebøf, frikadeller, lever, mv.

Gl. dags brun sauce

Ingredienser:

15 g margarine
½ dl hvedemel
4 dl kalvefond / bouillon
Mørk kulør

Tilberedning:

Brun margarinen i en passende kasserolle.
Rør melet i margarinen, og lad det stege under grundig omrøring.
Når blandingen er lysebrun, tilsæt fond / bouillon i en tynd stråle, under grundig piskning
Dæmp varmen, og kog saucen igennem i ca. 5 min. ved svag varme.
Juster farven med mørk kulør
Smag til med salt.

Passer til:

Rødt kalve og oksekød

Whiskey sauce

Ingredienser:

½ flaske Kraft barbeque sauce
¼ l 13% madlavningsfløde
½ tsk. karry
1 tsk. paprika
1 cl whiskey

Tilberedning:

Ingredienserne røres kold sammen, varmes derefter langsomt op.
Smag evt. til med salt.

En utrolig velmagende sauce, der egner sig til alt oksekød

Passer til:

Mange forskellige retter

Fedtfattig Bearnaise sauce

Hvis man elsker bearnaise sauce, og gerne vil ha' det ofte, kan bearnaise sauce fra pulver laves på mindre smør eller margarine, end pakken anviser.

Den kvarte mængde smør / margarine giver også et udmærket resultat. Lidt ekstra letmælk i saucen er også godt, det gør saucen lidt tyndere, så der hænger mindre sauce ved kartofler / grøntsager.