

Ingredienser:

- 1 lille løg
- 1 lille æble
- 1 lille porre eller 3 forårsløg
- 1/2 dl 13% fløde
- ½-1 spsk. karry (efter smag)
- 2 dl kyllingefond / bouillon
- 25 g margarine
- Lys maizena jævnner
- Salt og peber

Tilberedning:

1. Løget renses og deles i små tern
2. Æblet skrælles og moses med en gaffel
3. Porren renses og skæres i tynde ringe
4. Løg, æble, porre og karry svitses i margarine
5. Tilsæt fløde og fond / bouillon
6. Det hele koges under momentvis omrøring i ca. 25 min.
7. Smag til med salt og peber

Karry sauce

(2 personer)



Særdeles velsmagende sauce til f.eks. fjerkræ – svine – kalve / oksekød