

Ingredienser:

15 g margarine
3 spsk. hvedemel
4 dl kalvefond / bouillon eller minimælk
½ tsk. salt
Lidt sort peber
Mørk kulør

Ekstra smag:

175g sukker
2 dl æble- eller Balsamico eddike

Tilberedning:

1. Smelt sukker til gylden karamel på en pande. Hæld eddike på. Lad karamellen smelte. Kog blandingen igennem til en tyktflydende sirup, hæld det op i en lille skål
2. Brun margarinen i en passende kasserolle.
Rør melet i margarinen, og lad det stege under grundig omrøring.
3. 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. (så forsvinder en evt. melsmag)
4. Tilsæt salt, peber og "smagsforstærkeren" (start med at tilsætte 4-5 spsk. derefter tilsættes evt. mere. Tilpas til din egen smag)
5. Juster farven med mørk kulør
Smag til med salt og peber

Tips:

Smagsforstærkeren (også kaldet GASTRIQUE) kan opbevares i køleskabet i lang tid

Brun sauce med ekstra smag

(2 personer)

