

Brun saus med jevning

Ingredienser

- 4 dl buljong – 4 dl vann + 1 buljongterning
- 2 ss hvetemel
- 1 dl kaldt vann
- ½ ts salt
- ½ ts pepper
- 3–4 dråper sukkerkulør

Redskaper

- syltetøyglass med lokk
- desilitermål (dl)
- spiseskje (ss)
- teskje (ts)
- arbeidstallerken
- kjele
- ballongvisp

Oppskrift

1. Kok opp buljong (4 dl vann + 1 buljongterning).
2. Rist sammen 2 ss mel og 1 dl kaldt vann i et tomt syltetøyglass til en jevning.
3. Tilsett jevningen i buljongen i en tynn stråle mens du rører rundt.
4. Rør sausen til den begynner å koke.
5. Kok sausen i 5 minutter til melsmaken forsvinner.
6. Smak til med salt og pepper.
7. Tilsett 3–4 dråper sukkerkulør for å gi sausen en brunere farge.

Brun saus passer til fiskekaker, kjøttkaker, koteletter og kylling. Sausen kan tilsettes mer smak med noen dråper soyasaus og friske urter, for eksempel timian.