

Brun saus med jamning

Ingrediensar

- 4 dl buljong – 4 dl vatn + 1 buljong-terning
- 2 ms kveitemjøl
- 1 dl kaldt vatn
- ½ ts salt
- ½ ts pepar
- 3–4 dropar sukkerkulør

Reiskapar

- syltetøyglas med lokk
- desilitermål (dl)
- matskei (ss)
- teskei (ts)
- arbeidstallerken
- kjele
- ballongvisp

Oppskrift

1. Kok opp buljong (4 dl vatn + 1 buljongterning).
2. Rist saman 2 ms mjøl og 1 dl kaldt vatn i eit tomt syltetøyglas til ei jamning.
3. Ha jamninga i buljongen i ein tynn stråle mens du rører rundt.
4. Rør sausen til han begynner å koke.
5. Kok sausen i 5 minutt til mjølsmaken forsvinn.
6. Smak til med salt og pepar.
7. Ha i 3–4 dropar sukkerkulør for å gi sausen ein brunare farge.

Brun saus passar til fiskekaker, kjøttkaker, koteletter og kylling. Du kan gi sausen meir smak med nokre dropar soyasaus og friske urter, for eksempel timian.