

Brun saus

Ingredienser

- 5 dl buljong – 5 dl vann + 1 buljong-
terning
- 1 ss margarin
- 2 ss hvetemel
- ca. ½ ts pepper
- 3–4 dråper sukkerkulør

Redskaper

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

Oppskrift

1. Kok opp buljong (5 dl vann + 1 buljongterning).
2. Smelt 1 ss margarin i en kjele.
3. Når smøret er ferdig smeltet og begynner å bruse, tilsetter du 2 ss hvetemel.
4. La alt steke/frese i 5–7 minutter, til melet begynner å få farge.
5. Ta kjelen av plata, tilsett 3–4 dl buljong og rør godt slik at det ikke blir klumper.
6. La sausen småkoke i 5 minutter. Tilsett resten av buljongen hvis sausen blir for tykk.
7. Smak til med pepper.
8. 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.