



Beskrivelse

Lav steaksaucen i panden, hvorpå steaksene er stegt, så kraften fra stegningen af bøfferne kommer med i saucen.

Hæld kogende vand i panden med smørret fra stegningen. Tilsæt en oksebouillonterning og sennep. Lad det koge lidt ind. Tilsæt fløden og lad steaksaucen koge ind ved middel varme til den ønskede konsistens.

Smag til med friskkværnet peber og eventuelt salt og sennep. Tilsæt evt. lidt madkulør for en mørkere farve.

Ingredienser

Smør fra stegning af steaks

3 dl kogende vand

1 oksebouillonterning

3-4 tsk. Dijonsennep med honning

2 dl piskefløde

peber

Evt. salt og madkulør