



Beskrivelse

Skær løget i skiver og bacon i små tern. Svits løg og bacon uden at det tager farve. Tilsæt tomatpure og lad det svitse med et par minutter. Drys mel over og tilsæt bouillon og fløde lidt af gangen under omrøring. Kog sovsen igennem og smag til med paprika, peber og evt. salt.

Sovsen passer godt til svine- og kalvekød.

Ingredienser

- 1 løg
- 1 pakke bacon i skiver, 125 g
- 1 spsk. tomatpure
- 1 spsk. mel
- 5 dl hønsebouillon
- 1 dl fløde
- paprika
- peber
- evt. salt