

# Sennepssauce med timian og hvidløg

4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Smelt smørret ved middelhøj varme i en lille gryde. Pres hvidløget i smørret og lad det svitse et par minutter uden at tage farve.

Tilsæt piskefløde, sennep og timianblade og lad saucen koge ind i 5-7 minutter. Smag til med salt og peber.

Velegnet til fisk og lyst kød.

## Ingredienser

3 spsk. smør

1 fed hvidløg

2 1/2 dl piskefløde

1 tsk. dijonsennep

1 spsk. blade af frisk timian

Salt og peber