



### Beskrivelse

Hak løget fint. Skær chilien i meget fine tern. Svits løg og chili i olie. Tilsæt ingefær, bouillon og svesker og lad det koge kraftigt i 5 minutter.

Blend saucen med en stavblender. Tilsæt piskefløde og smag til med salt og peber.

Server sveskesaucen f.eks til citronstegte koteletter.

### Ingredienser

- 1 skalotteløg
- 1 lille mild rød chili
- 1 spsk. olivenolie
- 1 tsk. friskrevet ingefær
- 3 dl hønsebouillon
- 5 svesker
- 1/2 dl piskefløde
- Salt og peber