

Sur-sød sauce

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mel. Rør godt indtil det slipper gryden. Tilsæt basissuppen lidt af gangen under piskning, til saucen har en passende konsistens. Den skal være lidt tynd. Kog saucen godt igennem. Smag til med salt, eddike og sukker.

Server sur-sød sauce sammen med kødboller eller kogt kylling.

Ingredienser

30 g smør

2 spsk. mel med top

Ca. 4 dl hønsekødssuppe (basissuppe) eller kogevand fra kødboller

ca. 1 spsk. eddike

ca. 1 spsk. sukker

Salt