



### Ingredienser

- 1 stort løg
- 2 grønne æbler, f. eks. Granny Smith
- 3 dl grøntsagsbouillon
- 1/2 spsk. dijonsennep
- 1/2-1 tsk. gurkemeje
- Salt og peber
- 2 1/2 spsk. rapsolie til stegning

### Beskrivelse

Hak løg fint. Skær æblerne i tern.

Svits løg i en gryde i olie et par minutter og tilsæt æblerne. Svits under omrøring et par minutter. Tilsæt bouillon og kog til løg og æbler er møre.

Blend saucen sammen med sennep, gurkemeje, salt og peber. Sigt evt. saucen.

Varm saucen igennem og smag til.

Server saucen f. eks. til fisk.