



Beskrivelse

Løg og bacon skæres i små tern, som svitses i lidt fedtstof i en gryde i 7-8 minutter. Ketchup og paprika tilsættes og svitses med et par minutter. Herefter tilsættes bouillon og der koges i et par minutter. Så tilsættes creme fraichen under omrøring. Sovsen kan evt. jævnes let med lys sovsejævner.

Ingredienser

50 g kalkunbacon

1 løg

2 tsk. paprika

2 spsk. ketchup

3 dl hønsebouillon

1 dl creme fraiche 18%

lys sovsejævner

fedtstof