



## Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 15 min.

Tilberedningstid: 20 min.

Amerikansk

## Ingredienser

2 æg

240 ml evaporeret mælk (ikke sødet)

1 tsk. tør sennepspulver

½ tsk. worcestershire sauce

½ tsk. tabasco sauce

225 g cheddar ost, revet

1 spsk. majsstivelse

1 spsk. vand

salt

## Variationer

I stedet for evaporeret mælk kan der anvendes mælkepulver. Bland det op med med 40% af mængden af vand der er angivet på pakken. Til denne opskrift er det ca. 65 gram mælkepulver opløst i 2½ dl vand.

## Beskrivelse

Bland majsstivelse og vand i en kop og hav det klar til senere.

I en sauterpande pisk æggene med den evaporerede mælk. Skru varmen op til medium.

Tilføj sennepspulver, worcestershire sauce, tabasco sauce og halvdelen af osten i panden og rør rundt indtil al osten er smeltet. Når osten er smeltet og begynder at blive varm tilsættes majsstivelse blanding.

Pisk og tilsæt resten af osten lidt efter lidt indtil den ønskede konsistens er opnået. Tilsæt evt. mere evaporeret mælk hvis sovsen bliver for tyk. Det tager ca. 10-15 minutter. Bemærk at sovsen bliver tykkere når den køler af igen.

Slut af med at smage til med lidt salt.

For at genopvarme sovsen kom det hele i en gryde og varm op over middel varme. Tilsæt evaporeret mælk én spsk. af gangen indtil den ønskede konsistens er opnået.