



## Beskrivelse

Hæld boullonen fra farsbrødet i en lille gryde. Rør fløde og rosmarin i og kog op. Jævn sovsen med lys sovsejævner. Smag sauceen til med salt, peber og balsamicoeddike.

## Ingredienser

Denne sauce passer godt til Forloren hare med squash:

- 3 dl bouillon fra farsbrødet
- 2 1/2 dl madlavningsfløde
- 1 tsk. tørret rosmarin
- salt og peber
- 1 spsk. lys balsamicoeddike
- lys sovsejævner