Lønnesirupsaus

Ingredienser



♥ 2 dl lønnesirup (se tips)
♥ 50 g smør
♥ 0,5 dl Vikingmelk (se tips)

Fremgangsmåte

Ha lønnesirup og smør i en liten kjele.

Varm opp blandingen så smøret smelter, og la den deretter småkoke uten lokk i 3 minutter.

Ta kjelen av platen og tilsett Vikingmelken. Rør sausen glatt.

Og dermed er lønnesirupsausen serveringsklar!

Tips

♥ Vikingmelk er usøtet, kondensert melk (på hermetikkboks) som fås kjøpt i de fleste matbutikkene.

♥ Lønnesirup fås også kjøpt i de fleste matbutikkene. Jeg brukte her denne varianten fra Stonewall Kitchen som jeg synes er veldig god, men andre merker kan såklart også brukes.

♥ Lønnesirupsausen smaker som sagt nydelig på iskrem. Dryss gjerne også noen grovt hakkede nøtter over.

♥ Lønnesirupsausen kan oppbevares i kjøleskapet, og eventuelt varmes opp litt igjen før servering.

♥ Dette er en nokså liten porsjon, men denne sausen er jo så rask å lage at jeg synes det er best å lage akkurat det jeg trenger til én servering. Ellers er det jo ikke noe i veien for å gange opp oppskriften hvis man ønsker å lage større porsjon.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lonnesirupsaus