Løksaus (sursøt)



Ingredienser

- ♥ 1 løk
- ♥ 2 ss smør
- ♥ 2 ss hvetemel
- ♥ 5 dl kjøttkraft (se tips)
- ♥ 0,5 ss flaksalt (se tips)
- ♥ 0,5 ss sukker (se tips)
- ♥ 2 ss hvitvinseddik (se tips)

Fremgangsmåte

Start med å skrelle løken og dele den på midten. Skjær hver halvdel i skiver (ca. 0,5 cm tykke).

Hvis du bruker kraften fra kjøtt du koker, sil den da over i en annen kjele. Det skal være ca. 5 dl kraft til sausen.

Ha smør i en kjele. La det smelte og ta kjelen av platen. Tilsett hvetemelet og visp raskt rundt slik at jevningen blir klumpfri. Spe litt og litt med kjøttkraften mens du visper for hånd, slik at jevningen blander seg godt med sausen. Ha den oppskjærte løken i kjelen.

Sett kjelen tilbake på platen og varm opp til kokepunktet. Slå ned varmen på platen og la sausen småkoke i ca. 15 minutter, til du ser at løken har blitt helt myk.

Tilsett salt, sukker og eddik. Smak til om du trenger litt mer av det ene eller det andre, til du er fornøyd med smaken!

Tips

♥ Hvis du serverer løksausen til kokt, ferskt kjøtt, bruker du kraften fra kokingen i sausen. Alternativt bruker du ferdigkjøpt kjøttkraft (lammekraft hvis du serverer sausen til lam, oksekraft hvis du serverer sausen til kokt storfekjøtt, kyllingkraft hvis du serverer sausen til kokt hønsekjøtt eller kylling).

♥ Smak til løksausen med salt, sukker og eddik. Mengdene jeg har angitt er omtrentlige, og jeg pleier ikke å måle. Vær oppmerksom på at kjøttkraften allerede kan være litt salt dersom du bruker kraft fra kjøtt som har kokt i saltet vann.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/loksaus-sursot