Kyllingsaus med crème fraîche



Ingredienser

♥ 2 ss smør
♥ 1 ss hvetemel
♥ 1 dl helmelk
♥ 3 dl kyllingkraft (se tips)
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 1 ss dijonsennep
♥ 1 - 2 ss hvitvinseddik
♥ kvernet salt og hvit pepper

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele og tilsett hvetemel. Rør dette til en glatt jevning.

Spe med helmelk og rør til en klumpfri blanding.

Spe gradvis med kyllingkraften og rør så alle klumper fjernes.

Gi sausen et oppkok.

Tilsett crème fraîche og rør godt. Gi sausen et nytt oppkok.

Smak til sausen med dijonsennep og hvitvinseddik.

Smak også om det trengs litt mer salt eller kvernet hvit pepper i sausen.

Tips

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt kyllingkraft eller kyllingfond som du løser opp i vann. Jeg brukte her kraft som jeg fikk fra å helsteke kylling (se **Helstekt kylling med**

hvitløkssmør). Denne kraften inneholdt fra før en del smør, så jeg var forsiktig med å bruke mer smør.

♥ Sjekk smaken på sausen før du salter den. Hvor mye salt som trengs avhenger av hvor salt kyllingkraften du bruker er.

♥ Spe sausen med mer melk hvis du synes at den er for tykk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kyllingsaus-med-creme-fraiche