Kremet portvinssaus



Ingredienser

♥ 2 ss smør
♥ 3 sjalottløk
♥ 3 dl konsentrert kjøttkraft (se tips)
♥ 2 dl portvin
♥ 2 dl crème fraîche eller kremfløte
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Ha finhakket sjalottløk og smør i en kjele.

La løken steke på middels varme slik at den blir myk og blank.

Tilsett kjøttkraft, portvin og crème fraîche (eller kremfløte). La sausen småkoke i 10–15 minutter. Visp i den av og til. Du vil merke at den vil bli litt tykkere i konsistensen etter hvert.

Smak til med kvernet salt og pepper.

Tips

♥ Portvin kjøpes på polet.

♥ Jeg serverte portvinssausen til kalv denne gangen og brukte derfor kjøttkraft laget av 1 dl kalvefond og 2 dl vann. Du kan alternativt bruke oksefond eller 3 dl ferdigkjøpt, konsentrert kjøttkraft.

♥ Jeg liker små løkbiter i sausen, men hvis du vil ha sausen helt glatt, kan du sile den før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-portvinssaus