



Konjakksaus

Ingredienser

- ♥ 2,5 dl konsentrert kjøttkraft (se tips)
- ♥ 1,5 dl konjakk
- ♥ 2 dl kremfløte
- ♥ 2 dl crème fraîche
- ♥ 1 ss ripsgelé
- ♥ 1 ts maisenna
- ♥ 2 ss vann
- ♥ kvernet salt og pepper



Fremgangsmåte

Ha kjøttkraft og konjakk i en kjele. Tilsett kremfløte og crème fraîche. Visp sausen sammen og la den koke inn i ca. 10 minutter, slik at en del av væsken fordamper.

Smak til sausen med ripsgelé, og kvernet salt og pepper.

Rør ut maisenna i litt kaldt vann. Ha dette i sausen mens du rører hele tiden. La sausen småkoke i et par minutter til så den får passe tykkelse.

Tips

- ♥ Jeg brukte her ferdigkjøpt, konsentrert oksekraft. Du kan også bruke kjøttfond (chef du fond, kjøtt) som du løser opp i 2,5 dl vann.
- ♥ En teskje maisenna gjør at sausen blir litt fyldigere uten at den blir tykk. Sausen skal fortsatt være tynn i konsistensen.
- ♥ Det meste av alkoholen i sausen fordamper ved kokingen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/konjakksaus>