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