

Dragonsås med Cognac

Det här är den rätta såsen för köttbullar, köttfärslimpa och pannbiffar. Men den går alldeles utmärkt att äta till t.ex. kycklingfilé eller andra liknande rätter.

Bara testa själv och följ dina smaklökar.

Du behöver:

1-2 msk Ytterst finskuren, men inte riven, gul lök
25-50 gram Smör (frivilligt)
1 msk Idealmjöl
2,5 dl Buljong (vatten + 1 oxbuljontärning)
1 dl Matlagningsgrädde (alternativt vispgrädde)
1 tsk Torkad dragon
1-2 msk Kinesisk svampsoja
1 msk Cognac

Gör så här:

Fräs löken i lite smör, strö över mjölet och rör om. Tillsätt buljong och grädde. Låt koka i ca 5 minuter. Smaksätt med soja, dragon och cognac. Avsluta med en liten klick kallt smör som får smälta ner i såsen under lätt omrörning.

Avnjut såsen till din favoriträtt :-)