



Brun saus

Hvordan lykkes med brun saus?

Ingredienser

- 2 ss smør
- 2 ss hvetemel
- 1/2 l vann
- 1 terning kjøttbuljong
- Salt, pepper, soyasaus
- Sukkerkulør



Framgangsmåte

- Smelt smøret i en kjele, og rør inn hvetemel.
- Brun smør og mel mens du rører i blandingen.
- Rør inn vannet og tilsett kjøttbuljongterning.
- La det småkoke i noen minutter slik at melsmaken forsvinner.
- Smak til med salt, pepper og soyasaus.
- Tilsett sukkerkulør om du ønsker en mørkere farge på sausen.





Viktig å huske på

- Mål opp alle ingredienser før du starter
- Smøret skal brunes godt, men det må ikke bli brent
- Når du tilsetter melet må du røre godt og tilsette væsken raskt
- La sausen koke noen minutter før du vurderer om du må tilsette mer væske
- Smak på sausen før du krydrer





Egenvurdering

Jeg måtte lage sausen to ganger før jeg ble fornøyd. Da lærte jeg at det er viktig at smøret ikke blir brent. Det ble det på første forsøk.

Jeg ble godt fornøyd med sausen tilslutt. Den smakte godt og den fikk fin farge etter at jeg hadde «jukset» litt med sukkerkulør. Det var et lurt triks 😊