

Søg...

Q

← TILBAGE TIL OPSKRIFTER

TROFFELSAUCE



<u>Udskriv opskrift</u>

Lær at bage kanelsnurrer og andet bag

SE ALLE VORES BAGEKUR

INGREDIENSER

Skal vi hjælpe med middagen til mortensaften?

Se årets menu

10 personer

- 1 kg løg
- 250 g gulerødder
- 250 g knoldselleri
- 1 bundt timian
- 4 fed hvidløg
- ½ liter rødvin
- ½ dl bæreddike f.eks. solbær- eller kirsebæreddike
- 1 liter hønsefond
- 2 laurbærblade
- 10 hele sorte peberkorn
- sukker til tilsmagning
- ½ dl trøffelolie

salt

evt. maizena

SÅDAN GØR DU

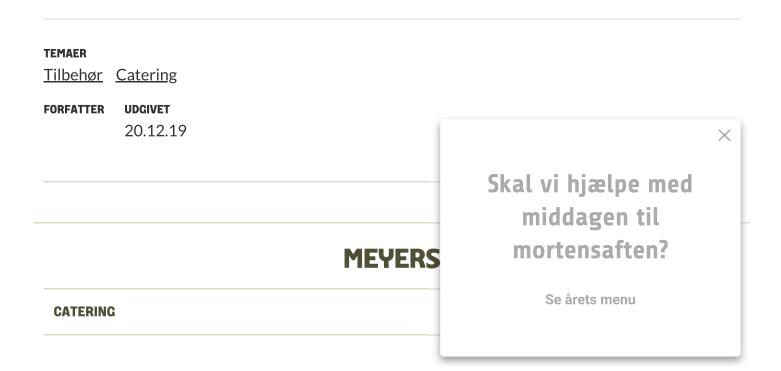
Brun løg, gulerødder og selleri godt af. Jo mørkere desto flottere farve får din sauce.

Tilsæt timian, hvidløg, laurbærblade og peberkorn og hæld bæreddike på. Lad det koge næsten væk, og tilsæt rødvin. Reducer til halvdelen og tilsæt hønsefond.

Kog saucen igennem i 30-45 minutter. Smag til med eddike, trøffelolie, sukker, salt og peber.

Hvis saucen er lidt for tynd, kan du jævne den med en smule maizena blandet med lidt vand. Kog saucen godt igennem efter du har tilsat maizena og smag til.

Husk at fjern laurbærblade, timiankviste og de ti hele peberkorn, inden du serverer saucen.



MADKURSER		
SPIS UDE		
OPSKRIFTER		
OM MEYERS		
KOGEPUNKTET		

For virksomheder Kundeservice <u>Vilkår</u> **English**

Skal vi hjælpe med middagen til mortensaften?

Se årets menu