



Brun saus

- 1 buljongterning
- 11 dl vann
- 5 ss hvetemel
- Salt
- Pepper
- 0.5 til 1 dl fløte
- 3 ss smør. Dropp smøret hvis du vil ha en magrere saus, dropp smøret

Kok opp 8 desiliter vann sammen med buljongterningen.

Lag jevning av 3 desiliter vann og hvetemelet. TIPS: Bland i ett glass eller syltetøyglass med lokk og rist godt for god blanding!

Ha i smøret. Vil du ha en magrere saus, dropp smøret.

Ha jevningen opp i vann/buljonggryten, og rør til det koker opp.

Ha noen dråper sukkerkulør i sausen. Her ser du selv hvor mørk du vil ha sausen.

Ha i 0.5 til 1 dl melk eller fløte. Smak til med salt og pepper.

La småkoke mens du forbereder kjøtt, eller annet.