

Whisky- eller Cognacsauce

Efter idé af Kasper Rye Petersen

Whiskysauce

100 g øko-smør
70 g konc. tomatpure
1 tsk. timian
1 tsk. paprika
2 spsk. whisky
2½ dl piskefløde
salt
peber

Smelt smør i en kasserolle ved svag varme sammen med tomatpure. Tilsæt timian og paprika og lad saucen simre lidt.

Tilsæt whisky og lad saucen simre videre indtil alkoholen er fordampet.

Hæld til sidst fløde i, og lad saucen koge op til lige under kogepunktet, under konstant omrøring.

Smag til med peber og en god mængde salt.

Denne sauce blev serveret til rødt oksekød.

Vil man eksperimentere med alkoholen, kan cognac anbefales. Fremgangsmåden er den samme.



Saucen som Cognacsauce med stegte kartofler og perleløg. Der til en tyk håndskåret nakkekottelet.

Note: Brug friske perleløg eller frosne.
Lad være med at bruge syltede - de giver for meget eddikesmag.