

Whisky Sauce

Ingredienser

100 g Smør
1 lille ds. Tomat koncentrat
1/4 l. Fløde
2 tsk. Tørret rosmarin
2 spsk. Whisky (Tullamore eller Jack)
Lidt sukker
Evt. maizena

Sådan gør du

1. Smelt smør i gryde eller kasserolle
2. Bland tomat koncentrat i og kog op
3. Kom de resterende ingrediencer i og rør godt
4. Lad saucen simre nogle minutter og smag til med ekstra whisky, salt og peber
5. Jævn evt. med maizena



Noter:

Kan sagtens gemmes til dagen efter, men også fryses.

Ved opvarming vil saucen skille, men piskes der og varmes op til kogepunktet er den klar igen

Husk!
Salt og peber