

Whisky sovs

Ingredienser (2 pers.):

- 70g tomat puré
- 1/2 okse bouillon terning
- 1 tsk rosmarin
- 1 tsk sukker
- 1 knsp peber
- 3/4 dl whisky
- 1/2 dl vand
- ¼ liter fløde

Fremgangsmåde:

1. Svits det bitre ud af tomat pure i en gryde med en stor bund indtil det dufter sødt.
2. Tilsæt alt andet undtagen fløden.
3. Lad alkoholen simre ud ved middel varme indtil man ikke kan lugte alkohol i dampen og til den er blevet lige så tyk som A38.
4. Tilsæt fløde og varm det stille op til det koger under omrøring.

Tip:

Hvis man gerne vil lave en slankere version kan man tilsætte noget mel sammen med bouillon terningen og erstatte fløden med mælk.