

Sursøt løksaus

Oppskrift til 8 porsjoner



Ingredienser

- 1 stk løk
- 1 ss smør
- 2 ss hvetemel
- 5 dl kjøttkraft eller buljong
- 1 ss eddik 7%
- 1 ss sukker
- 1 ss natreen (evt 2 ss natreen og ikke sukker)
- 0,25 ts pepper
- 0,25 ts salt

Slik gjør du

Finhakk løk. Fres løken i smør til den er myk og blank. Rør inn hvetemel og la det frese med i ett minutt. Spe med kraft eller buljong.

Kok opp og la sausen koke i noen minutter for å bli kvitt melsmaken.

Smak til med eddik, sukker, salt, pepper.

Næringsberegning per porsjon (90 g)

Energi	37 Kcal
Fett	1,65 g
Hvorav mettet fett	1,0 g
Karbohydrater	4,5 g
Fiber	0,5 g
Protein	0,7 g
Salt	0,35 g