



Sås på messmör och muscovadosocker

Ingredienser:

- 1 klick smör
- Ca 150 g skalad och grovhackad gul lök (1 st)
- Ca 120 g skalad och skivad morot/palsternacka (1 st)
- Ca 30 g hackad vitlök
- 10 st krossade enbär
- ½ tsk torkad rosmarin (ca 10 g färsk)
- 1 tsk torkad timjan (ca 5 g färsk)
- 3 st torkade lagerblad (färsk helt annorlunda i smaken mot den torkade, till det bättre)
- 1 msk tomatpuré (kallt vatten)
- Ca 5 dl egen buljong (vilt) eller (ca 1 dl färdig viltfond)
- 5 dl vispgrädde
- Ca 2 msk messmör
- Ca 50 g mörkt muscovadosocker
- Ev några droppar vinäger/citron
- Salt och peppar
- Maizena

Gör så här: Bryn smöret och lägg ner den hackade moroten, löken och vitlöken tillsammans med alla örterna och låt fräsa någon minut under omrörning. I med tomatpurén, fräs i ytterligare 30 sekunder. Häll på vattnet om man använder köpt färdigfond, annars endast vinet och fonden och låt koka ner till hälften. När såsgrunden har kokat ner till nästan hälften hålls grädden på och låt koka ytterligare någon minut. Sila ner såsen i en annan gryta så att den blir helt slät och fri från lök/morot/kryddor och ställ den på plattan igen. Smaka upp såsen med messmör, muscovadosocker, salt, peppar och eventuellt med lite vinäger ifall det skulle önskas för att bryta av den eventuella söta smaken. Önskas mera av något annat så smaka upp med det nu. Mixa gärna såsen sedan så blir den riktigt homogen, red sedan av med maizena.