

Viltsaus

Nydelig viltsaus basert på fløte, brunost og kraft. Hjemmelaget viltsaus smaker fortreffelig som tilbehør til alle typer viltkjøtt.

Ingredienser:

3 ss	Meierismør
1 ss	hvetemel
2 ½ dl	kraft (evt. buljong)
3 dl	Kremfløte
50 g	Gudbrandsdalsost eller annen brunost
1 ts	salt
½ ts	grovmalt pepper

Fremgangsmåte

Smelt smør i en tykkbunnet kjele og rør inn mel.

Rør til blandingen begynner å bli brun.

Spe gradvis med kraften under konstant omrøring til du får en klumpfri saus.

Rør inn fløte.

Tilsett brunost og smak til med salt og pepper. La sausen småkoke på middels varme i ca. 10 minutter.

Tips!

Dersom du synes sausen blir for lys, kan du tilsette litt sukkerkulør.

Tips!

Du kan bytte ut geitost med rørte tyttebær. Bruk ca. 2 ss til 4 porsjoner.

