

Rätt

## Murkelsås

Beskrivning

En supergod sås som passar till oxfilé, fläskfilé, vilt bla. Detta är en riktigt lyxig "fest sås".

Portioner

4

Kategori

Sås

Ingredienser

2 dl murklor, förvällda och finhackade  
1 st Schalottenlök, finhackad  
1 msk smör  
1 msk konjak  
1 msk mjöl  
1 tsk svampmjöl, kan uteslutas  
1 dl vatten  
1 msk kalvfond, koncentrerad  
2 dl vispgrädde  
salt efter behag  
vitpeppar efter smak

Bild



Gör såhär:

1. Fräs lök och murklor i smör på svag värme utan att de får färg, ca 5-10 minuter. Murklorna ska "knäppa" i fett.
2. Slå på konjak och låt alkoholen avdunsta.
3. Strö över mjöl och svampmjöl och rör om noggrannt. Slå på vatten, kalvfond och grädde, koka upp under omrörning.
4. Låt sjuda på svag värme i minst 10 minuter. Smaka av med salt och peppar.