



Beskrivelse

Hæld boullonen fra farsbrødet i en lille gryde. Rør fløde og rosmarin i og kog op. Jævn sovsen med lys sovsejævner. Smag saucen til med salt, peber og balsamicoeddike.

Ingredienser

Denne sauce passer godt til Forloren hare med squash:

3 dl bouillon fra farsbrødet

2 1/2 dl madlavningsfløde

1 tsk. tørret rosmarin

salt og peber

1 spsk. lys balsamicoeddike

lys sovsejævner