

Oppskrift

Saus til ribbe

Brun saus til ribbe er et tradisjonelt og nydelig tilbehør. Her er en enkel oppskrift med fløte for ekstra god smak.

1

Slik gjør du

Smelt smøret og tilsett mel. La dette brune på svak varme i ca 3 minutter.

Rør jevningen ofte slik at den ikke svir seg. Spe med ribbekraft og vann, litt om gangen og kok opp.

2

Tilsett fløte, krydder og brunost

Tilsett deretter fløten og pisk inn brunost, sennep og tyttebærsyltetøy. Smak til med salt og pepper. Ønsker du tynnere saus kan du tilsette mer væske.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Ribbefett	3 dl
Hvetemel	70 g
Smør	100 g
Vann	5 dl
Fløte	2 dl
Brunost	3 skiver
Dijonsennep	1 ss
Tyttebærsyltetøy	2 ss
Salt & Pepper	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep