Sådan booster du din sovs

Start basen til din sovs

- 2 løg, skåret i tern
- 1 gulerod, skåret i tern
- 3 fed hvidløg, knust
- 2 stængler frisk rosmarin
- 1 bundt frisk timian
- 3 laurbærblade
- 3 stængler persille
- 1 spsk. peberkorn
- Lidt olie til stegning
- 1 bouillonterning (gris)
- 8 dl vand

Saucen

- Maizena til tykning
- 6 dl fond fra din steg og din and
- 0,50 dl rødvin
- 1 spsk. Worcestershire-sauce
- 1 tsk ribsgele for sødmen
- 1 dl piskefløde
- Salt og peber til tilsmagning
- Altid en ekstra klat smør i den færdige sovs
- 2 dråber kulør, hvis du ønsker en mørk sovs

Start basen

Kom alle ingredienserne til fonden i en gryde og steg dem godt af. Tilsæt vand og bouillonterning bagefter, og lad det koge ca. 30 minutter og sigt væsken.

Sauce til flæskesteg

I en gryde kommes rødvin og reduceres 50 procent. Hæld fonden i sammen med fløde og stegesky fra din and/flæskesteg mm.
Gør den tyk med maizena.

Smag den til med alle de andre ingredienser.

Velbekomme!