

Whiskey Sauce

4 personer

- 50 gr smør/margarine
- 1 ds. tomat pure (De høje)
- 2 spsk. Moscovado sukker (Brun farin)
- 1 okse bullion terning (Knorr gele)
- 2 tsk morderd rosmarin + 6-10 peberkorn
- 2-3 spsk whiskey
- 250 ml fløde

Smør/margarine, tomat pure, farin smeltes i gryde.

Tilsæt bullion + rosmarin/peber blanding

Tilsæt derefter whiskey.

Tilsæt fløde smag, til med ekstra friskkværnet peber.