

# Grundsauce

---

## Ingredienser

2 spsk. Mel  
2 spsk. Smør  
1 terning Bouillon  
4 dl Mælk  
Kulør hvis det er brun sauce

## Sådan gør du

1. Smelt smør i gryde eller kasserolle
2. Tilsæt mel og bland det godt
3. Når det er "bagt" et stykke tid, tilsættes væske lidt efter lidt under konstant omrøring
4. Der kan tilsættes ekstra væske hvis der ønskes en tyndere konsistens
5. Kog godt igennem så melsmagen forsvinder



## Noter:

I stedet for mælk, kan man bruge fond for at lave en Veluté. Den er tyndere og ikke det folk normalt betegner som opbagt sovs.

- Høns bouillon til hvid sauce
- Okse bouillon til brun sauce

Man kan krydder som man vil. Og man kan sagtens tilsætte væske fra sous vide, flæsketegen eller evt. stegesky.

For er "trylle" den lidt er lidt fløde heller ikke helt gal i byen

**Husk!**  
**Salt og peber**