



BRUN FLÆSKESTEGSSAUCE.

4-5 dl stegesky fra bradepanden

2 sp sk hvedemel, 1 dl vand, ½ dl piske- eller madlavningsfløde

evt. saucekulør

1 nip sukker (2 tsk ribsgelé kan også bruges) salt og peber.

Hæld skyen fra bradepanden over i en gryde og lad det stå et øjeblik, så fedtet samler sig på overfladen.

Skum det overskydende fedt væk efter smag og behag.

Har man svært ved at fjerne Fedtet, kan gryden evt. sættes i fryseren et øjeblik, så fedtet stivner på overfladen. Herefter kan det fjernes med en ske. / gemmes det i en skål. (Til brug på smørrebrød.

1.

Bring skyen i kog.

2.

Ryst hvedemel og vand sammen til en meljævning og tilsætjævningen til bouillonon under omrøring.

3.

Lad saucen koge igennem et par minutter, så melsmagen forsvinder og saucen tykner. Tilsæt fløde og evt. madkulør og smag saucen til med sukker, salt og peber.

4.

Server saucen til flæskestegen sammen med kartofler, rødkål og evt. brunede kartofler.

Du kan også lave en opbagt sovs i stedet:

Mel, margarine, væde fra stegen, lidt kartoffelvand og mælk.

Smelt fedtstof = margarine / Flydende becel i passende mængde i gryden og kom så 2-3 sp. ske mel heri under omrøring. Tilsæt lidt væde til sovsen har en tilpas konsistent.

Tilsæt kulør efter behag til en lysbrun eller mørk sovs.

Smages til med lidt salt og peber samt et drys melis. og efter behag ca. 2 tsk. ribsgelé efter opkog.

NOTE: sommerhalvåret kan man sagtens spise flæskesteg med sprøde svær på en lidt mere utraditionelmåde. Server evt. med tzatziki, ovnristede kartofler, salat og dressing.