

# Brun saus

## Ingrediensar

- 5 dl buljong – 5 dl vatn + 1 buljong-  
terning
- 1 ms margarin
- 2 ms kveitemjøl
- ca. ½ ts pepar
- 3–4 dropar sukkerkulør

## Reiskapar

- desilitermål (dl)
- matskei (ms)
- teskei (ts)
- arbeidstallerken
- kjele
- ballongvisp

## Oppskrift

1. Kok opp buljong (5 dl vatn + 1 buljongterning).
2. Smelt 1 ms margarin i ein kjele.
3. Når smøret er ferdig smelta og begynner å bruse, har du i 2 ms kveitemjøl.
4. La alt steikje/frese i 5–7 minutt, til mjølet begynner å få farge.
5. Ta kjelen av plata, ha i 3–4 dl buljong og rør godt slik at det ikkje blir klumpar.
6. La sausen småkoke i 5 minutt. Ha i resten av buljongen dersom sausen blir for tjukk.
7. Smak til med pepar.
8. Ha i 3–4 dropar sukkerkulør for å gi sausen ein brunare farge.

Brun saus passar til fiskekaker, kjøttkaker, kotelettar og kylling. Du kan gi sausen meir smak med nokre dropar soyasaus og friske urter, for eksempel timian.