

Julesovs

Opskrift til 4-6 personer

Ingredienser

- 1 spsk. smør (målt i fast form)
- 2 spsk. hvedemel
- 1 dl vand (evt. kogevandet fra kartoflerne hvis du koger disse ved siden af)
- 1 dl rødvin (gerne en kraftig én)
- 1/2 dl andefedt
- 1 spsk. ribsgele
- et par laurbærblade
- 1 dl piskefløde
- 1 spsk. sovsekulør
- lidt jævner
- smag til med godt med salt og peber

Sådan gør du

1. Smelt smør i en gryde og tilsæt hvedemel. Pisk godt, til du får en klump som er lidt lysebrun i det
2. Kom så vand ved lidt af gangen, imens du pisker og får denne her klump rørt het ud
3. Tilsæt rødvin, andefedt og ribsgele og pisk igen
4. Kom et par laurbærblade i gryden og lad det simre ved svag-middel varme i 15 minutters tid
5. Tilsæt fløde og sovsekulør og rør igen
6. Smag til med godt med salt og peber, evt. mere sødme (ribdgele), mere fedme (andefedt), mere smag (rødvin), mere syre? Evt. en smule citronsaft. Vi har forskellig smagsløg, så tilsæt det ekstra du synes.
7. Jævn sovsen lige inden servering.