

Hjemmelavet karamelsauce

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 200 g sukker
- 50 g smør
- 1,5 dl piskefløde
- Evt. et nip salt + vaniljesukker

Sådan gør du

1. Varm sukkeret op i en gryde ved middelvarme. Det er bedst ikke at røre rundt undervejs, ellers kan der komme klumper i sukermassen, som kan være svære at få rørt ud igen. Lad derfor helst sukkeret smelte langsomt, så det ikke brænder på.
2. Når sukkeret er opløst, skrues helt ned for varmen. Tilføj smør, og rør det godt ud i sukermassen ved svag varme.
3. Skru op for varmen igen.
4. Tilsæt fløde, mens du rører rundt, indtil karamellen er ensartet.
5. Lad karamellen koge i et par minutter eller 5. Jo længere det koger, jo mere tykner karamellen. Hvis den bliver for tyk, kan du tilsætte lidt ekstra fløde. Vær opmærksom på, at karamellen tykner yderligere en del, når den køles ned, så konsistensen under opvarmning er ikke helt retvisende.
6. Tag gryden af varmen, og smag evt. til med salt og vanilje.