

En opskrift fra frøslev.com

Whiskeysauce

En klon af Jensens Originale Whiskey Sauce™

Tilberedningstid: 10 min. Ingredienser:

1. 100g smør
2. 1 lille dåse tomatpuré
3. lidt sukker
4. lidt peber
5. meget salt
6. 2tsk rosmarin
7. 2spsk Chivas Regal 12-year (eller tilsvarende)
8. 2,5 dl piskefløde

Fremgangsmåde:

Smørret smeltes i en lille tykbundet gryde sammen med en lille dåse tomatpuré

Sukker, lidt peber, meget salt og 2 tsk rosmarin blandes i og koger. Lad sukkeret få lov til at karamellisere lidt

2 store spsk Chivas Regal 12-year eller tilsvarende whisky hældes ved. Lad også kokken få en tår whisky

Piskefløden hældes ved og det hel koger kort op

SAF den 23. februar 2014

<http://froeslev.com/froeslevs-opskrifter/whiskeysauce/>