

Tilbehør: Fløtesaus og potetmos



Deilig tilbehør til kalkunen og annet lyst kjøtt. Prøv dette tilbehøret av fløtesaus, små rødløk, pærer i båter, hvitløk og potetmos.

1

Slik lager du ovnsbakte rødløk og potetmos:

Del opp rødløk fra toppen av, og nesten ned til rota. Legg dem i en ildfast form og ha over litt olje og salt.

Stek i ovnen til løken er myk.

Når potetene er møre, har du i smør, fløte og krydder.

Lag en god mos.

2

Slik lager du fløtesaus:

Bruk en visp og rør inn melet. Brun jevningen over middels varme under stadig omrøring, jevningen skal bli gyllenbrun (men pass på så den ikke blir brent).

Spe med varm kraft, litt etter litt, mens du hele tiden visper energisk for å unngå klumper. La sausen småputre/småkoke i cirka 15 minutter. Rør med jevne mellomrom og tilsett fløten mot slutten av koketiden.

Smak sausen til med salt og kvernet pepper og tilsett litt ekstra dijonsennep som en god vri.

3

Slik serverer du:

Del opp pærene i båter og stek dem i litt smør i en panne sammen med en kvist rosmarin.

Server tilbehøret med kylling eller kalkun.

Vel bekomme hilsen PRIOR!

Ingredienser

Du trenger:

Rødløk	8 stk
Pære	2 stk
Rosmarin	
Poteter	1 kg
Smør	50 g
Kremfløte	2 dl
Salt & Pepper	

Fløtesaus:

Smør	45 g
Hvetemel	45 g
Kraft (ev. vann med buljongterninger)	6 dl
Kremfløte	2,25 dl
Soyasaus	1,5 ss
Dijonsennep	1 ts

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten

Soya

- Sennep