

ENBÄRSSÅS

Ingredienser

2,5 dl steksky eller buljong, utan fett, av ren eller älg
1,5 msk vetemjöl
0,5 -1 tsk krossade enbär eller efter smak
0,75 dl creme fraiche
0,5 tsk soja

Gör så här

Koka upp skyn eller buljongen. Vispa mjölet klimpfritt i lite kallt vatten och häll redningen i fin stråle under omrörning och låt koka 3-5 min. Tillsätt creme fraiche och enbär och låt sjuda ytterligare några minuter. Tillsätt sist sojan och smaka av.