

SURSØD SOVS

TIL 6 PERS.
TID: 30 MIN.



SÆSON
HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

1,5 dl. vand
2 spsk. sukker
1,5 spsk. vineddike
1 tsk. salt
1 spsk. tomatkoncentrat
1 knsp. cayennepeber
1 fed hvidløg
1 tsk. Maizena

SÅDAN GØR DU

1. Pil hvidløget og hak det fint.
2. Bland vand, sukker, eddike, salt, tomatkoncentrat, cayennepeber og hvidløg i en lille gryde.
3. Kog det ved svag varme i ca. 5 min.
4. Rør maizena ud i 2 spsk. koldt vand.
5. Hæld maizenablandingen i gryden mens du rører.
6. Kog sovsen i ca. 3 min.



TIPS OG TRICKS

- Sursød sovs kan f.eks. bruges til nuggets eller kyllingespyd.