

# SURSØD SOVS

TIL 6 PERS.  
TID: 30 MIN.



SÆSON  
HELE ÅRET

## DET SKAL DU BRUGE

- 1 fed hvidløg
- 1,5 dl vand
- 2 spsk. sukker
- 1,5 spsk. frugteddike
- 1 tsk. salt
- 1 spsk. tomatkoncentrat
- 1 knivspids cayennepeber
- 1 tsk. maizena

## TILSMAGNING

SURT: frugteddike, eller citronsaft

SØDT: sukker eller honning

UMAMI: soya eller tomatkoncentrat

## 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.

## TILSMAGNING

1. Smag på din sursødsovs og juster smagen så du synes den har en god balance mellem det sure og det søde.
2. Hvis du synes at smagen er meget svag, så er det sikkert umami der skal skrues op for.



## TIPS OG TRICKS

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