

# Whiskysauce

## Ingredienser

1 dl whisky  
1 løg  
1 tsk. cayennepeber  
2 spsk. tomatpure  
½ l piskefløde  
50 g smør  
1 spsk. sukker  
2 kviste frisk rosmarin  
Salt og peber

Opskrift til 4 personer.

Hak løget fint.

Smelt smørret og sauter løg heri.

Kom tomatpure ved og rist det godt af ? pisk imens.

Hæld whisky og fløde på og lad det koge i 10 minutter til cremet konsistens.

Tilsæt cayennepeber og friskhakket rosmarin.

Smag til med sukker samt salt og peber.

Se hvordan du let laver whiskeysauce

Se også mad med mere-slagterens andre lækre saucevideoer