

# En god sovs til helstegt okse og lammekød:



## Hansens opskrifter

### Det skal du bruge:

En håndfuld tørrede Karl Johan eller andre skovsvampe

Lidt tørrede Æbler i skiver (5-6 skiver)

Balsamico Eddike med Timian og honning

Økologisk Piskefløde 1½ dl

Lammefond evt. kogt på suppeben, hals og skank (kødet kan skilles fra fedt og ben og anvendes til "Irsk Stuvning o. a.)

### Sådan gør du:

Svampe brækkes i små stykker og æbleskiverne skæres i små bidder. Svampe og æbler sættes i blød i vand i nogle timer.

Herefter dryppes de af i et dørslag.

Smelt 25 g. smør på en sauterpande. Brun svampe og æbler af i smørret med salt og peber.

Tilsæt 2 spiseskeer Balsamico eddike og lad det koge lidt ind.

Tilsæt 3-4 dl. Lammefond og lad det koge lidt ind. Tilsæt 1½ dl. Piskefløde og lad det koge igennem til passende konsistens.

Farven kan evt. tones med lidt madkulør.

Smag til med salt og peber

Serveres til helstegt lam, Ryg, Kølle Eller Bov.

Gerne med Pommes Frites råstegte i koldpresset rapsolie og Græsk Tomatsalat.

