

Löksås

4 portioner

3 normalstora gula lökar

1 tsk socker

2 msk vetemjöl

4 dl mjölk

1 dl grädde

0,5 msk kinesisk soja

Salt

Vitpeppar

Skala och hacka löken fint.

Bryn löken i rapsolja och smör. Strö över socker och bryn tills den börjar ta färg.

Pudra över mjölet och vispa så att klumpar försvinner.

Tillsätt mjölk, grädde och soja. Koka minst 5 minuter och fortsätt tills såsen får rätt konsistens.

Salta och peppra.