

## Rödvinssås

4 portioner

2 schalottenlökar

1 morot

1 klyfta vitlök

1 msk tomatpuré

— —

3 dl rött vin

1 lagerblad

Några kvistar timjan

— —

2 msk kalvfond

3 dl vatten

1 krm vitpeppar

3 krm salt

— —

Ev. 1 msk Maizena till redning

Ev. några droppar rödvinsvinäger

Salt

Vitpeppar

25 g smör

Hacka lök och vitlök. Tärna moroten.

Bryn lök och morot några minuter i smör. Tillsätt tomatpuré och bryn ytterligare några minuter så att tomatpurén rostas.

Lägg den brynta löken i en kastrull. Häll i rödvinet och tillsätt lagerblad samt timjan.

Koka såsen tills den reduceras till ungefär hälften.

Häll i kalvfond, vatten och vitpeppar. Koka ytterligare ca 10 minuter.

Sila såsen.

Önskas en tjockare sås, kan såsen redas av med lite mjöl utrört i vatten.

Smaka av med rödvinsvinäger, salt och vitpeppar.

Blanka av såsen med smöret.