

Örtsås med dragon och körvel

6-8 portioner

1 gul lök
50 g smör
1 msk idealmjöl
1 dl vatten
5 dl vispgrädde
1 dl vitt vin
1 köttbuljongtärning
1 tsk torkad dragon
1 tsk torkad körvel
4 tsk fransk senap
1 krukpersilja
2 msk gräslök (kan vara frusen)
0,5 tsk salt
1 krm vitpeppar

Hacka löken och fräs den mjuk i smöret i en kastrull.

Tillsätt grädde, vin och buljong.

Låt såsen koka på svag värme i 10 minuter.

Red av såsen med mjöl utblandat i vatten till lämplig konsistens.

Rör ner senap, persilja, gräslök och koka ytterligare ca 5 minuter.

Smaka av med salt och peppar.