SÅS

En enkel och god dragonsås till kycklingen

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **15 min** Portioner: **4**

15

När tiden är knapp och man efter en lång arbetsdag inte orkar stå i köket, är jag tacksam för att det finns supergoda färdiggrillade kycklingar i våra affärer. Denna gången blev det en jäättegod dragonsås. Hoppas ni också gillar den.

Riset var över från dagen innan så det var bara att försöka få till en god sås medan dottern gjorde en superfin sallad.

INGREDIENSER

1 schalottenlök
1 vitlöksklyfta
1 kycklingbuljongtärning
nymalen svartpeppar, efter smak
4 dl vispgrädde
1.5 msk inlagd dragon
0.5 dl standard mjölk

2 msk smör

GÖR SÅ HÄR

1. Finhacka schalottenlöken. Hetta upp en panna och lägg i smöret. Tillsätt löken och låt den fräsa ett tag på medelvärme, den ska inte få färg.
Häll på grädden, smula i buljongtärningen, pressa i vitlöken tillsätt dragonen och dra ett par varv med svartpepparkvarnen.
Låt såsen koka upp och rör runt under tiden. Sänk värmen och låt såsen stå och småputtra tills den tjocknat något.