



DESSERT

Vaniljsås

Kock: **Roy Fares** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Vaniljsås behöver inte betyda tråkigt helfabrikat, det är faktiskt ganska enkelt att göra själv.



INGREDIENSER

5 st äggulor
1 dl strösocker
1 st vaniljstång
3 dl grädde
1 dl mjölk
20 g osaltat smör

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda äggulor och strösocker i en bunke.

2

Dela vaniljstången och skrapa ur kärnorna, koka upp det med mjölken och grädden.

3

Häll det sedan över äggulorna och blanda väl. Häll tillbaka till kastrullen och under låg värme rör du tills vaniljsåsen börjat tjockna.

4

Ta bort från plattan och blanda i smöret, häll över i en skål och låt svalna.