

Currysås



Portioner: 4 - 6

Ingredienser:

- 3 msk smör
- 1 msk curry
- 3 msk vetemjöl
- 5 dl vätska (mjölk, vatten eller grädde)
- 1 st hönsbuljongtärning

Gör så här:

1. Smält smöret och tillsätt curry, låt fräsa ihop en stund.
2. Tillsätt mjölet och låt det fräsa ihop innan du häller på vätskan. Tillsätt buljongtärningen. Låt puttra några minuter
3. VÄTSKAN: Du kan koka såsen på enbart vatten, mjölk eller grädde. Du kan även ta lite av varje om du vill. De är goda på varsitt vis, fast visst är det lite lyxigare med grädde.
4. Servera till kyckling, anka eller kalkon. Kokt potatis eller ris och en grönsallad.