

Löksky



Portioner: 4

Ingredienser:

- 2st Gula lökar
- 2msk Smör
- 2tsk Socker
- 1msk Vetemjöl
- 3dl Vatten
- 1st Mörk oxbuljong tärning
- Salt och Peppar

Gör så här:

1. Skala och skiva lökarna, bryn tills löken blivit mjuk.
2. Tillsätt sockret, låt det karamellisera lätt.
3. Pudra över mjölet, rör om så att mjölet fördelas, smula över ox buljongen.
4. Tillsätt vattnet, låt såsen koka ihop och smaka av med salt och peppar.