

Rødvinsauce

Ingredienser:

- 2 spsk olie
- Ca. 250g champignon, skåret i kvarte
- 1 gult løg, skåret i tern
- 3 gulerødder, skåret i tern
- 2 stilke blegselleri, skåret i tern
- 2 fed hvidløg, presset
- ½ tsk tørret rosmarin
- ½ tsk tørret timian
- ½ tsk peber
- 3 spsk tomatpuré
- 2 spsk sojasauce
- Ca. 30g mel
- Ca. 180ml rødvin
- Ca. 1L grøntsagsbouillon vand
- 2 laurbærblade

Fremgangsmåde:

I en stor gryde steges champignonerne. Sæt disse til side i en skål.

Steg løg, gulerødder og blegselleri i olie i ca. 5min.

Tilsæt hvidløg, rosmarin, timian, peber, tomatpuré og sojasauce og steg yderligere i ca. 2-3 min.

Fjern gryden fra varmen og tilsæt melet. Rør det godt ud før gryden sættes over varme igen.

Tilsæt rødvin og kog indtil væsken har en lind masse.

Tilsæt grøntsagsbouillon vandet og laurbærbladene og lad det koge op.

Reducér dernæst varmen til middel-lav temperatur og lad saucen simre i ca. 45min.

Nu kan saucen enten blendes eller grøntsagerne sies fra.

Husk at tilsætte champignonerne igen til slut, og smag til med salt, peber og rødvin!