

← [TILBAGE TIL OPSKRIFTER](#)

# TRØFFELSAUCE



[Udskriv opskrift](#)

DEL

Lær at bage kanelnurrer og andet bag

[SE ALLE VORES BAGEKUR](#)

## INGREDIENSER

Skal vi hjælpe med  
middagen til  
mortensaften?

[Se årets menu](#)

10 personer

1 kg løg  
250 g gulerødder  
250 g knoldselleri  
1 bundt timian  
4 fed hvidløg  
½ liter rødvin  
½ dl bæredikke f.eks. solbær- eller kirsebæreddike  
1 liter hønsefond  
2 laurbærblade  
10 hele sorte peberkorn  
sukker til tilsmagning  
½ dl trøffelolie  
salt  
evt. maizena

## SÅDAN GØR DU

Brun løg, gulerødder og selleri godt af. Jo mørkere desto flottere farve får din sauce.

Tilsæt timian, hvidløg, laurbærblade og peberkorn og hæld bæreddike på. Lad det koge næsten væk, og tilsæt rødvin. Reducer til halvdelen og tilsæt hønsefond.

Kog sauceen igennem i 30-45 minutter. Smag til med eddike, trøffelolie, sukker, salt og peber.

Hvis sauceen er lidt for tynd, kan du jævne den med en smule maizena blandet med lidt vand. Kog sauceen godt igennem efter du har tilsat maizena og smag til.

Husk at fjern laurbærblade, timiankviste og de ti hele peberkorn, inden du serverer sauceen.

### TEMAER

[Tilbehør](#) [Catering](#)

### FORFATTER

### UDGIVET

20.12.19

**MEYERS**

Skal vi hjælpe med  
middagen til  
mortensaften?

[Se årets menu](#)

**CATERING**

---

**MADKURSER**

---

**SPIS UDE**

---

**OPSKRIFTER**

---

**OM MEYERS**

---

**KOGEPUNKTET**

---

[For virksomheder](#)

[Kundeservice](#)

[Vilkår](#)

[English](#)



**Skal vi hjælpe med  
middagen til  
mortensaften?**

[Se årets menu](#)