

Ängsyrasås

Recept: Kristoffer Åström



Ängsyra 150 g

Citron 1/2

Socker 1 msk

Grädde 5 dl

Salt ca 1 krm

Hacka ner änsyran i ca 1 cm stora strimlor. Placera i gryta med juice ifrån 1/2 citron och 1 msk socker. Koka upp under lock i 1minut. Tag av plattan, låt svalna i 5 minuter. Mixa med handmixer till en slät smet.

Reducera ner grädden, reducera bort ca 1/3.
Tillsätt ängsyran.

Nu har du en färdig ängsyra creme double. Den kan med enkelt frysas i små portioner och plockas fram när man ska göra en ängsyra sås. Bara koka upp i lite grädde och smaka av.