

Recepten räcker till 4 pers

Sås till kött:

- 1 burk creme fraiche
- 2 dl köttsky eller buljong
- salt
- vit - eller svartpeppar
- ev soya

Blanda creme fraiche och skyn eller buljongen i en kastrull. Låt såsen koka upp under omrörning. Koka ihop såsen till önskad konsistens.

Smaksätt med salt, peppar, ev soya och t. ex

- enbär
- tomatpurè
- konjak eller sherry
- pressad apelsin

Sås till fisk

- 1 dl creme fraiche
- 2 dl fiskbuljong
- salt
- vit - eller svartpeppar

Blanda creme fraiche och fiskbuljong i en kastrull. Låt såsen koka upp under omrörning.

Koka ihop såsen till önskad konsistens.

Smaksätt med salt, peppar och t. ex :

- pressad citron
- riven pepparrot
- hackad dill

