

Skomagersauce



6 personer

150 g baconsnitte i små tern
5 mellemstore, grofthakkede løg
1 spsk. smør
1 topspsk. mel
1½ dl kogende mælk
1½ dl kogende bouillon
6 spsk. fløde
3 spsk. creme fraiche
salt, hvid peber

Smelt smørret i en gryde og steg baconterningerne gennemsigtige.
Tilsæt løg og svits dem gyldne.
Tilsæt mel og rør rundt.
Tilsæt mælk og bouillon og lad saucen simre for svag varme ca. 10 min.
Tilsæt fløde og creme fraiche.
Smag til med salt og peber.

Tips: smag evt. til med 1 spsk. citron hvis saucen skal bruges til fisk