

Zweedse roomsaus / Swedish Cream Sauce



Boodschappenlijstje

een eetlepel olie of 20 gram boter
20 gram bloem
150 ml groentebouillon
75 ml (slag)room
1 theelepel sojasaus
½ theelepel Dijonmosterd

Zo maak je de saus

Smelt de boter in een pan en voeg bloem toe terwijl je roert, zodat je kruimels krijgt.
Voeg de groentebouillon toe en blijf goed roeren, zodat de kruimels oplossen.
Voeg daarna de slagroom, sojasaus en mosterd toe.
Laat het geheel zachtjes koken, zodat de saus dikker wordt.

Serveer de Zweedse saus samen met wat Zweedse gehaktballetjes

Zweedse roomsaus / Swedish Cream Sauce



Shopping list

a dash of oil or 20g butter
20g flour
150 ml vegetable stock
75 ml (whipped) cream
1 teaspoon soy sauce
½ teaspoon Dijon mustard

How to make the sauce

Melt the butter in a pan and add flour while stirring to make crumbs.
Add the vegetable stock and keep stirring so that the crumbs dissolve.
Then add the cream, soy sauce and mustard.
Let it simmer until the sauce thickens.

Serve the Swedish sauce together with some Swedish meatballs