

# Brunsås 2,5 dl (2 portioner) - bottenredning



Redskap	Ingredienser
dl-mått msk-mått tsk-mått krm-mått spiralvisp kastrull sked för avsmakning	1 msk smör/margarin 1 msk vetemjöl 2 dl mjölk (eller grädde eller vatten) ½ buljongtärning (valfri smak, du kan ha fond istället om du har det - ¾ msk) 1 ½ tsk soja (kinesisk ger mörkare färg på såsen än japansk soja)  peppar efter smak

## Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.</li> <li><input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.</li> <li><input type="checkbox"/> Tvätta händerna.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.</li> <li><input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Smält 1 msk smör i en kastrull.</li> <li><input type="checkbox"/> Vispa ner 1 msk mjöl.</li> <li><input type="checkbox"/> Det blir en ganska tjock smet.</li> <li><input type="checkbox"/> Låt detta bli lite ljusbrunt till färgen.</li> </ul> <p><b>Det här kallas för <u>bottenredning</u>. Du tar alltid lika mycket matfett som mjöl!</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Vispa ner 2 dl mjölk i kastrullen med redningen.</li> <li><input type="checkbox"/> Se till att det inte blir några klumpar.</li> </ul>
	<p><b>Tillsätt (häll i ) i din kastrull:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 1 ½ tsk soja</li> <li><input type="checkbox"/> buljong (smula ner den om du har tärningsbuljong).</li> <li><input type="checkbox"/> Vispa om.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Låt såsen koka upp (börja bubbla).</li> <li><input type="checkbox"/> Vispa under tiden såsen kokar upp.</li> </ul> <p><b>Om den inte får koka upp kommer den att smaka mjöl.</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Vrid ner plattan och låt såsen <b>sjuda</b> (nästan koka) i cirka 2 minuter.</li> </ul>
 	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Smaka av såsen.</li> <li><input type="checkbox"/> Tillsätt peppar OM det behövs.</li> </ul> <p><b>Tänk på att både buljong och soja innehåller mycket salt!</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Diska och ta undan efter dig.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>Blir såsen för tjock?</b> Späd (häll ner) lite mer vatten och vispa om. Fortsätt tillsätta lite vatten i taget tills du får den konsistens du vill ha.</li> <li><input type="checkbox"/> Om du lagar lasagne kommer du göra en bechamelsås. Då använder du också en bottenredning.</li> </ul>
	<p><b>Om du inte kan äta mjölkprodukter - byt till mjölkfritt alternativ.</b></p> <p><b>Om du inte tål gluten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- byt till tex bovetemjöl eller annan glutenfri mjölblandning.</li> <li>- kontrollera att det inte är gluten i sojan.</li> </ul> <p><b>Om du inte äter kött</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- använd grönsaksbuljong</li> </ul>