

# Sauce bordelaise

## Ingredienser

½ l rødvin  
2 kviste frisk rosmarin  
2 skalotteløg  
2 gulerødder  
1 porre  
50 g smør  
1 l kraftig oksefond  
50 g oksemarv  
Salt og peber

Opskrift til 4 personer.

Skalotteløg hakkes fint, porre skæres i skiver og gulerødderne snittes i tern.

Smelt herefter smørret i en gryde og tilsæt skalotteløg, gulerødder samt porre. Sauter dem gyldne og tilsæt finthakket rosmarin samt rødvin.

Lad det koge i 10-15 minutter til næsten al væske er reduceret væk.

Hæld nu den kraftige oksefond ved og lad saucen simre i yderlige 5 minutter.

Pisk oksemarv i tern ud i saucen.

Sigt saucen og pisk et par smørtern i saucen inden servering.

Husk at smage til med salt og peber.

Se vores video om hvordan du let laver sauce bordelaise

Se også mad med mere-slagterens andre lækre saucevideoer

