Flæskestegssovs – sovs til Flæskesteg

Den traditionel Flæskestegssovs bliver til 85% lavet som en opbagt sovs. Grunden hertil er enkelt da man benytter sig af Stegeskyen som altid er tilovers når man tilbereder en Flæskesteg. Ud over stegeskyen skal man faktisk kun bruge ganske få ingredienser som er hvedemel, piskefløde, smør, saucekulør og salt & peber.

Opbagt Flæskestegssovs

til 4 – 6 portioner.
tilberedningstid: ca.15 minutter.

Opbagt Flæskestegsovs

Ingredienser Til Flæskestegssovs

- 25g Smør
- 2 spsk. med top Hvedemel

- 5dl. Stegesky
- 1,5dl. Piskefløde
- Saucekulør
- Salt
- Peber

Fremgangsmåde til opbagt Flæskestegssovs

Det er en god ide at spæd stegeskyen op med vand til den ønskede mængde. skulle der ikke være nok smag i den efter den er spæd op kan du tilføje en halv grøntsagsbouillon tern.

1. Vi starter med at smelte de 35g smør.

2. Når smøret er stoppet med koge op tilsættes hvedemel og skal piskes godt sammen.

3. Så snart din smør mel blanding bliver tyk, tilsættes stegeskyen lidt efter lidt under konstant omrøring. Saucen koges godt igennem.

4. Tilsæt piskefløden og kog saucen op igen under konstant omrøring.

5. Smages til med salt og peber.
6. Og tilsidst farves den med saucekulør. Til du har den ønskede brune farve.

Og her har vi så det færdige resultat;)

Opbagt Flæskestegsovs

Sådan laver du din perfekte Flæskesteg:

Langtidsgrilled Flæskesteg:

Langtidsstegt Flæskesteg opskrift. Flæskestegs opskrifter har jeg en del opskrifter af her på bloggen, faktisk til hvert grill en. Men der mangler så lige den sidste som faktisk også er den der tager længst tid . Men uden tvivl også en af dem der smager bedst. Nemlig…. Læs Mere…

Sådan tilbereder du den Flæskesteg på Kuglegrill:

Den perfekte Flæskesteg på Kuglegrill. Der er flere og flere der har problemer med at lave en Flæskesteg på grillen. Jeg vil gerne vise jer i denne Opskrift hvordan man laver den perfekte Flæskesteg på Kuglegrillen. Det er ikke svært og der er heller ikke det st..... Læs Mere...

Fremgangsmåde, Flæskesteg på Træpillegrill:

Der er flere og flere der har spurgt til hvordan man laver en flæskesteg på en Pelletgrill eller Pillegrill som jo i grund er det samme. Kært barn har mange navne. Og efter interesse for Pillegrills stiger i Danmark. Så er det vel også på tid at der kommer en detaljeret..... Læs Mere...

Flæskesteg tilberedt på Kamado Grill:

Det er faktisk ret nemt at lave en flæskesteg med sprød svær på en Kamado. Man forbereder sin Kamado til halv indirekte varme. Jeg vil helt klart anbefale Kamado´s egne XL Lump Charchoal da de er monster stor og man bruger nær så meget kul som ved små stykker….. Læs Mere…

Den ultimative Flæskestegs guide trin for trin:

Der er flere der har spurgt mig om hvordan jeg altid får sådan en sprød svær på min flæskesteg, derfor har jeg valgt at lave denne lille vejledning.

Det er faktisk ikke svært at grille den perfekte Flæskesteg og der er heller ikke magi i eller trylleri. Nogen stiller stegen på skrå andre…. Læs Mere…