

Gorgonzola Sauce - min hjemmelavede Gorgonzolasauce

Hjemmelavede Gorgonzolasauce. Hvis vi er ærlig med os så smager alt der er hjemmelavet bedre end de der købesaucer. Sådan er det også med den her Gorgonzola sauce. I min opskrift på Gorgonzola sauce bruger jeg ikke mange ingredienser, det er for at bevare den autentiske smag af gorgonzolaen.

Nogen bruger Hvidvin og eddike i saucen det gør jeg ikke. Der er faktisk kun fløde, gorgonzola, parmesan, hvidløg, lidt salt og peber samt lidt majsstivelse til jævning. Mere skal man ikke bruge til denne fantastiske Sauce.



Okse cuvette med hjemmelavede Gorgonzolasauce

Opskrift på Hjemmelavede Gorgonzolasauce

til 4 personer.

forberedelsestid: 5 min. , tilberedningstid: 15min.

Ingredienser til Gorgonzolasauce

- 350ml fløde
- 2 fed hvidløg
- 200g Gorgonzola
- 100g Parmesan
- salt & peber
- lidt Majsmeel

Fremgangsmåde sådan laver jeg min Gorgonzola sauce



1. Du starter med at pille dine hvidløg, fin hakker dem. Hvis du har en hvidløgspresser er det hele meget nemmer.
2. Derfter kommer du din hvidløg i en tykbundet gryde med lidt olie og svitser dem af, til de glasser. Det er ikke nødvendig hvis du presser dem i en Hvidløgspresse.
3. Hæld fløden i gryden, tilsæt din hakket Gorgonzola og varme saucen til osten er smeltet over medium varme.
4. Hvis den ikke er tyk nok brug lidt majsmeel til jævning af saucen.
5. Smag den til med salt og peber.



Okse cuvette med hjemmelavede Gorgonzolasauce