Nacho Cheese Dip – Cheese Sauce på 10 minutter

Denne lækre Nacho Cheese dip kan nydes varmt eller kold det er helt op til en selv. Den har en fantastisk smag af cheddar med en strejf af sød honning og styrken fra chipotle. Så den bider en lille smule til den gode side. Men det allerbedste ved denne Oste Sauce er at den tager seriøst kun 10 minutter at lave.

En lækre Oste Dip kun på fem minutter

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

0 min.

Tilberedningstid

10 min.

Ingredienser til denne Ostesauce

- 300g revet Cheddar Ost
- 40g smør
- 2 spsk. mel
- 250ml fløde + til fortyndning efter behov
- 1/4 tsk. Steak Seasoner
- 1 tsk. Hot Honey Rub

Fremgangsmåde sådan laver du denne Nacho cheese Dip

1. Kom smør i en lille gryde. smelt din smør og tilsæt mel.
2. Nu piskes smør og mel sammen, indtil de bliver boblende og skummende. Fortsæt med at koge og pisk den boblende blanding i ca. 60 sekunder.
3. Pisk fløde ind i din mel- og smørblandingen.
4. Skru nu lidt op for varmen og lad det hele koge op, mens du pisker. Når saucen koger, vil blandingen tykne.
5. Når den er tyk nok, skal du slukke for varmen.

6. Rør nu den revne cheddar i, en håndfuld ad gangen, indtil den er smeltet ind i saucen. Stil om nødvendigt gryden over lavt blus for at hjælpe osten med at smelte. Overopvarm ikke ostesovsen.
7. Når al ost er smeltet ind i saucen, røres *Steak Seasoner* og *Hot Honey* ind i saucen. Smag til og juster krydderierne efter behov. Hvis saucen bliver for tyk, skal du blot piske en smule mere fløde i.

1000ml
32oz
500ml
16oz

500ml
32oz

https://www.youtube.com/watch?v=MKvKnjCVSxU

Den færdige Nacho Cheese Sauce med Rib Fingers og Mozzarella stiks.

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Danish BBQ – Steak Seasoner**
- **Danish BBQ – Hot Honey Rub**
- **Napoleon Prestige Pro 500: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Grydesæt: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Tapasbræt: Homeshop.dk***
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk****
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo: *Computersalg.dk****

"Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.