

Madeirasås

(ungefär 7,5 dl sås)

1 gigantisk gul lök
4 normala morötter, skivade
4 klyftor vitlök, skivade
6 msk socker
3 dl Madeira, Vintry's
1 dl balsamico-vinäger
1,5 dl rödvin, Kleine Zalsze, Shiraz, sydafrikanskt
9 msk kalvfond
400-500 g smör
Timjan
Maizena redning för mörka såser

- Stek lök, morötter och vitlök mjuka
- Smält sockret
- Häll i Madeira, balsamico och rödvinet
- Reducera till hälften
- Häll i 6 msk kalvfond, koka vidare några minuter
- Häll i 4 dl vatten, koka några minuter till
- Häll i 3 msk kalvfond, koka några minuter till
- Filtrera såsen
- Smaka av med timjan
- Smaka av med smör
- Red såsen till önskad konsistens