

# HASSELNØDDESAUCE M. CITRONSALT



## DET SKAL DU BRUGE

- 50 g. Hasselnødder
- 2 dl. hvidvin
- 3 dl. piskefløde
- 1½ tsk. Citronsalt
- 1 tsk. majsmelet

## SÅDAN GØR DU

Hak hasselnødderne groft og steg dem gyldne i smør.

Tag dem af panden og sæt dem til side.

Kog hvidvin og fløde op på den samme pande.

Tilsæt Citronsalt og lad saucen småkoge i nogle minutter.

Oprør majsmelet i lidt vand og brug det til at jævne saucen til den ønskede konsistens.

Saucen er velegnet til hvid fisk. Se opskriften: "Stegt Torskefilet m. Bacon & Fiskesalt"

**Køb salte og find flere opskrifter på [www.saltshoppen.dk](http://www.saltshoppen.dk)**