

# Basilikasås med vin och creme fraiche

4 port.

## Ingredienser:

2 krk basilika  
50 g smör  
2 dl creme fraiche  
2 dl grädde  
2 dl vitt vin, torrt  
1 st grönsaksbuljong  
cayennepeppar  
maizena mjöl  
salt  
peppar

## Gör så här:

Koka upp vitt vin med buljong och maizena mjöl. Tillsätt creme fraiche och grädde, koka upp.

Mixa smör, cayennepeppar (efter smak) och basilikan i en mixer. Häll basilikamixen i uppkoket och låt koka upp igen.



# Basilikasås med vin och creme fraiche

4 port.

## Ingredienser:

2 krk basilika  
50 g smör  
2 dl creme fraiche  
2 dl grädde  
2 dl vitt vin, torrt  
1 st grönsaksbuljong  
cayennepeppar  
maizena mjöl  
salt  
peppar

## Gör så här:

Koka upp vitt vin med buljong och maizena mjöl. Tillsätt creme fraiche och grädde, koka upp.

Mixa smör, cayennepeppar (efter smak) och basilikan i en mixer. Häll basilikamixen i uppkoket och låt koka upp igen.



# Basilikasås med vin och creme fraiche

4 port.

## Ingredienser:

2 krk basilika  
50 g smör  
2 dl creme fraiche  
2 dl grädde  
2 dl vitt vin, torrt  
1 st grönsaksbuljong  
cayennepeppar  
maizena mjöl  
salt  
peppar

## Gör så här:

Koka upp vitt vin med buljong och maizena mjöl. Tillsätt creme fraiche och grädde, koka upp.

Mixa smör, cayennepeppar (efter smak) och basilikan i en mixer. Häll basilikamixen i uppkoket och låt koka upp igen.



# Basilikasås med vin och creme fraiche

4 port.

## Ingredienser:

2 krk basilika  
50 g smör  
2 dl creme fraiche  
2 dl grädde  
2 dl vitt vin, torrt  
1 st grönsaksbuljong  
cayennepeppar  
maizena mjöl  
salt  
peppar

## Gör så här:

Koka upp vitt vin med buljong och maizena mjöl. Tillsätt creme fraiche och grädde, koka upp.

Mixa smör, cayennepeppar (efter smak) och basilikan i en mixer. Häll basilikamixen i uppkoket och låt koka upp igen.

