

## Whisky Sauce

- En Dennis Oht klassiker af de helt store

20 g	Smør
1 ds.	Tomat koncentrat (140g)
2 spsk.	Paprika
4 spsk.	Whisky
1½ tsk.	Sukker
½ l	Piskefløde
	Rosmarin
	Salt og Peber

1. Start med at smelte smørret i en tykbundet gryde. Smørret skal kun smelte og må *ikke* brune. Hvis det bruner starter man forfra og får skæld ud.
2. Tilsæt paprika og pisk ud i smør.
3. Kom tomatkoncentrat i gryden og varm op.
4. Tilsæt whisky og kog op til alkoholen er for dampet.
5. Tilsæt fløde og rosmarin. Kog op.
6. Smag til med salt og peber.