

# Kanterelsovs



## Ingredienser:

- 500 g kantereller
- 1 bakke bacon i tern
- 2 løg
- ½ l piskefløde
- Meljævning
- Kulør
- Salt og peber
- Fond af kraft terning

## How to:

1. Steg bacon sprødt og tag den af
2. Steg løg i baconfedtet til de bliver brune, tag dem af
3. Steg kantereller i fedtet indtil væsken er fordampet
4. tilsæt fond, fløde, bacon, løg og varm det godt igennem
5. Tilsæt kulør og jævn sovsen hvis den er for tynd
6. Smag til med salt og peber