SÅS

Jennifers goda saltkaramellsås

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **10 min** Portioner: **4**

10

Denna hemmagjorda karamellsås kommer du vilja ringla över allting! Enkel och ljuvligt god!

INGREDIENSER

2.5 deciliter socker
1.3 deciliter vatten
2.5 deciliter grädde
1 tesked vaniljextrakt
1 tesked havssalt
1 matsked smör

GÖR SÅ HÄR

1. I en stor kastrull häller du ned socker och vatten, koka upp på medelhög värme. Låt blandningen bli till en ljusbrun/karamellfärg utan omrörning, det tar ca 8 minuter. Luta kastrullen runt för att se till att blandningen blir jämn i färgen. Ta bort kastrullen från värmen och häll gradvis i grädden under ständig omrörning. Rör i vanilj och salt. Tillsätt smöret och rör om tills det har smält.

2. Häll karamellen i en glasburk som tål värme och låt svalna helt innan servering.Karamellsåsen kommer att tjockna när den har svalnat och efter den förvarats i kylskåp. Du kan förvara karamellsåsen upp till 2 veckor i kylskåpet.