



GENERELL

Steklök med Sherry & timjan

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Ett otroligt gott tillbehör till det mesta!



INGREDIENSER

400 g skalad steklök
2 msk strösocker
2 msk sherryvinäger
1 dl kalvbuljong
1 kvist färsk timjan
1 msk smör
1 msk olivolja

GÖR SÅ HÄR

1

Stek löken långsamt på medelvärme i lite olja. Den ska få färg runt om och bli mjuk. Strö på socker och låt det karamelliseras.

2

Häll på vinäger, buljong och några kvistar timjan. Låt koka ihop tills lökarna är fint glacerade. Smaka av med salt & peppar och vänd ner smöret. Låt puttra ihop!