



DESSERT

Lakrits- & chokladsås

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **10 min** Portioner: **ca 4 dl**

God lakritssås som passar perfekt att servera till glass.



Den här lakritssåsen kokar du ihop på några minuter!

Låt den svalna något innan servering. Den går även bra att förbereda någon dag i förväg, förvara den i tätsluten burk så håller den sig i kylen ca 1 vecka.

INGREDIENSER



1.5 dl creme fraiche
1.5 dl vispgrädde
1.25 dl strösocker
0.5 dl ljus sirap
1.5 msk kakao
1.5 msk lakritspulver
1 krm äkta vaniljpulver
0.5 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda alla ingredienser utom saltet i en kastrull. Låt koka upp under omrörning.
- 2** Låt såsen småkoka på medelvärme ca 5-7 minuter. Rör om då och då.
- 3** Ta av kastrullen från plattan och smaka av med salt. Låt svalna något och servera som tillbehör till en god glass, eller varför inte till chokladvåfflor (recept)?