

# Recept från Sven o Pias samling

## Maggans sötsura sås

Räcker till 4-5 portioner.

Se till att alla ingredienser är tillgängliga. Total tillagningstid ca 15 min

### Ingredienser:

4 dl kycklingbuljong

2 tsk matolja

1 dl ananas-späd (från burk)

3 msk farin eller rörsocker

1 msk vitvinsvinäger

1 msk tomatpuré

Koksalt

2 tsk potatismjöl eller maizenamjöl

Vitlökssalt

3 skivor ananas

### Beredningen:

Sjud upp under omröring buljongen med oljan, ananas-späd, socker, vinäger och tomatpuré. Tillsätt  $\frac{1}{2}$ -1 tsk salt (beror av hur salt buljongen är). Smaka försiktigt av med vitlökssalt (eller en liten bit krossad vitlök). Tag ett par msk av såsen till en kopp och rör ut potatismjölet i, Håll tillbaka under omröring (inga klumpar). Såsen bör inte koka efter redningen. Skär ananasen i bitar och blanda i. Servera.