



Ostesauce

Ostesauce - perfekt til grillede bøffer. Opskriften er udarbejdet af Søren Pedersen fra Norsminde Kro som tilhører til 'Kalvemørbrad piemontese'.

Opskrift af: Søren Pedersen, Norsminde Kro

Tilberedningstid: Ca. 15 min

Antal personer: 4



Ingredienser

- Fløde
- Parmasanost (Ikke købt revet!)
- Muskat
- Salt og peber

Fremgangsmåde

Kog fløde ind til konsistensen er tyk og cremet.

Vend masser af revet parmesanost i og justér smagen med friskkværnet peber, revet muskat og salt.

Opskriften på ostesauce er perfekt til retten '[Kalvemørbrad piemontese](#)', som blev lavet i afsnittet fra [Norsminde kro i Jagten på maden til vinen](#).