



## KINUSKISÅS

*Skillnaden mellan en hemgjord kinuskisås och en som är köpt på tub är så stor att produkterna knappt påminner om varandra. Därför lönar det sig att koka en egen sås. Glädjen är dessutom långvarig, eftersom såsen står sig länge i kylskåpet.*

...

1 DL SOCKER  
3 DL GRÄDDE

Karamellisera sockret genom att du håller sockret i en kastrull och ställer plattan på medelhög värme. Rör om tills sockret har smält och fått en bärnstensbrun färg.

Tillsätt grädden, men var försiktig så att du inte bränner dig eftersom det kan ryka rejält. Låt såsen småkoka tills konsistensen är seg, krämig och lagom tjock.