



## Gulerodssauce



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Jan – Dec



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten



Lav på laktose

# Ingredienser

2 personer

10 mellemstore gulerødder

Salt og appelsinsaft

2 spsk. olie

*Velegnet til torsk, kammuslinger og svinekoteletter*

# Tilberedning

- 1 Vask og skræl gulerødderne.
- 2 Lav dem til juice i en saftcentrifuge.
- 3 Sigt saften og kog den ned, til mængden er reduceret til en fjerdedel.
- 4 Smag til med lidt salt og appelsinsaft.
- 5 Pisk op med olivenolie.



## Tip

*Velegnet til torsk, kammuslinger og svinekoteletter*

