

## Holandská (vegan) omáčka

---

2 polévkové lžíce rostlinného másla  
2 polévkové lžíce hladké mouky  
150 - 200 ml rostlinného mléka či smetany  
50 ml suchého bílého vína  
špetka kurkumy  
špetka mletého muškátového oříšku  
špetka černé soli (kala namak)

1/2 - 1 polévkové lžíce citronové šťávy  
1 lžička dijonské hořčice  
pepř, sůl

Nejdříve si připravíme světlou jíšku z másla a mouky, za stálého míchání přidáme mléko, pak víno a koření, přivedeme k varu. Stále mícháme a necháme zvolna provařit asi 10 minut. Před koncem varu přidáme citronovou šťávu a hořčici, promícháme, ochutnáme a podle chuti dokoříme solí a pepřem.

Podáváme ideálně s chřestem a novými bramborami, ale samozřejmě se hodí i k jinému užití...

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---