

# Jamies julesovs



6-8 personer

Sovsen kan forberedes op til 1 måned før den skal bruges.

2 selleri stængler, renses og groft hakket  
2 gulerødder, groft skåret  
2 løg, skrællet og skåret i kvarter  
5 friske laurbærblade  
5 friske salvieblade  
4 kviste af frisk rosmarin  
2 stjerne anis  
2 skiver af røget flæsk, eller bacon  
8 kyllingevinger  
Olivenolie  
Havsalt og friskkværnet sort peber  
4 spsk. hvedemel  
2 liter vand  
Valgfrit: 60ml sherry eller port  
2 toppede tsk. tranebær sauce, efter smag



Forvarm ovnen til 200 °C

Knus kyllingevinger lidt, det frigiver mere af deres smag.

Kom det **hele** (løg, selleri, gulerødder, laurbærblade, salvieblade, rosmarin, anis og flæsk) i en bradepande. Drys salt + peber på. Strint lidt olie over og bland det hele.

Sættes i 1 time i ovnen eller indtil kødet er mørt eller falder af kyllingen.

Tag panden ud af ovnen, og sæt det på en kogeplade ved svag varme.

Mos det hele godt og grundig og skrab alt det gode som har sat sig fast i bunden og mos videre mens du samtidig rører rundt i.

Gradvist blandes melet i og tykner blandingen. Jo længere du lader det stege, jo mørkere bliver din sovs.

Når melet er helt rørt ind tilsæt 2 liter vand (½ liter vand per spiseske mel).

Skrup op for varmen og bring det i kog i 10 minutter eller indtil sovsen tykner. Skru ned for varmen og lad det simre i yderligere 25 minutter under jævnlig omrøring.

For smagens skyld kan der tilføjes ½ dl sherry eller portvin.

Når sovsen har nået den konsistens som du synes, smages til med salt og peber. Hæld derefter det hele igennem en sigte i en stor skål. Pres det sidste ud af massen. Resten smides væk.

Når sovsen er afkølet til stuetemperatur kan du fylde sovsen i en beholder eller fryseposer og sætte det i fryseren.

Sovsen gøres helt færdig efter du har stegt kalkunen eller din juleand. Varm sovsen igennem og skru derefter ned for varmen. Hold sovsen varm indtil du skal servere. Skim al fedt af overfladen inden servering.