

## Leinöl-Soße

### Für 4 Personen

500 ml Geflügelfond	1 Zweig Thymian	50 ml Leinöl, frisch
25 ml Traubenkernöl	Meersalz	Pfeffer, weiß

Geflügelfond in einem Topf auf etwa 150 Milliliter einreduzieren lassen. Thymianzweig, Leinöl, Traubenkernöl, Meersalz und Pfeffer dazugeben und eventuell kurz mit dem Mixstab aufmischen. Dabei aber den Thymianzweig entfernen. Eventuell noch abschmecken.

Johannes King am 15. August 2008