

# Rödvinssås



## RÖDVINSSÅS

Det här behöver man för 10 pers:

2+3 msk smör  
1 liten gul lök  
1/2 tsk grovkrossad vitpeppar eller 1 tsk grönppeppar  
1 msk tomatpuré  
5 msk vetemjöl  
8 dl stark köttbuljong (tärning)  
3 + 1/2 dl rödvin  
4 msk kinesisk soja 1/2 dl ev salt

Så här gör man:

1. Skala och hacka löken fint, krossa pepparn. Fräs lök och peppar i ca 2 msk smör några minuter utan att det får färg.
2. Tillsätt tomatpurén som får fräsa med ett ögonblick. Pudra över mjölet, blanda väl. Späd med buljongen och 3 dl rödvin i omgångar samt smaksätt med sojan.
3. Koka upp såsen under vispning och låt den koka sakta minst 10 minuter. Sila såsen och smaka av med ca 1/2 dl rödvin och ev. något salt.
4. Vispa slutligen i 2–3 msk

kallt smör klickvis som en mjuk avrundning på vin och kryddor.

Pris ca 15 kr.

Variationer på rödvinssås

### DRAGONSÅS:

Till 10 portioner rödvinssås tillsättes 2–3 tsk torkad dragon + 1 1/2 dl hackad persilja.

### SALVIASÅS:

Till 10 portioner rödvinssås tillsättes 2–3 tsk torkad salvia + 1–2 msk kinesisk soja extra.

### GRÖNPEPPARSÅS:

Till 10 portioner madeirasås ökas grönppepparn från 1 tsk till 1–1 1/2 msk. Såsen silas ej.



### OLIVSÅS:

Till 10 portioner rödvinssås tillsätts 1 1/2 dl hackade oliver.

### MURKELSÅS:

Till 10 portioner portvinssås eller madeirasås tillsätts 1 1/2–2 dl hackade förvällda ihopkokta murklor. Låt såsen gärna koka sakta 5–10 minuter med murklorna i.

### MADEIRASÅS:

Ersätt rödvinet med 2 1/2 dl halvsöt madeira + 1 dl köttbuljong.

### PORTVINSSÅS:

Ersätt rödvinet med 2 1/2 dl rött portvin + 1 dl köttbuljong.

### SHERRYSÅS:

Ersätt rödvinet med 2 1/2 dl halvtorr sherry + 1 dl köttbuljong.

### VERMOUTHSAÅS:

Ersätt rödvinet med 2 1/2 dl söt eller torr vermouth + 1 dl köttbuljong.

### MARSALASÅS:

Ersätt rödvinet med 2 1/2 dl marsala + 1 dl köttbuljong