

Vitvinssås



VITVINSSÅS

Det här behövs för 10 pers:

2+2+2 msk smör

1 liten gul lök

3 dl torrt vitt vin

2 fiskbuljongtärningar

Saften av 1/2 citron

4×3 dl vispgrädd

2 msk vetemjöl

1/2–1 tsk salt

1/4 krm cayennepeppar

Så här gör man:

1. Skala och hacka löken fint. Fräs den i ca 2 msk smör ett par min. i en rymlig kas-trull utan att den får färg.
2. Tillsätt vinet, citronsaften och fiskbuljongtärningarna och koka ihop det hela tills hälften återstår.
3. Blanda under tiden ihop 2 msk mjukt smör med 2 msk vetemjöl till en slät massa (beurre manié).
4. Späd med grädden i om-gångar under ständig vispning och fortsatt ihopkokningen. Tillsätt smör- och mjölblandningen klickvis under kokningen och vispningen.
5. Låt såsen koka ca 10 minuter eller tills den har tjocknat och fått fyllig konsistens.

6. Sila såsen och smaka av med salt och cayennepeppar eller en lätt vridning på vitpepparkvarnen. Vispa i ca 2 msk smör för att få en blankare sås. Såsen kan kokas helt färdig dagen innan och behöver vid serveringen endast hettas upp under vispning. Passar till alla slags kokta eller pocherade fiskar.
- Pris ca 46 kr.

Variationer på vitvinssås

SHERRYSÅS:

Ersätt det vita vinet med 2 1/2 dl torr sherry + 1/2 dl vatten.

VERMOUTHSAÅS:

Ersätt det vita vinet med 2 1/2 dl torr vermouth + 1/2 dl vatten.

GENEVERSÅS:

Ersätt 1 dl av det vita vinet med 1 dl genever.

ÖRTSAÅS:

Till 10 portioner vitvinssås tillsätts 1/2 dl hackad persilja, 1/2 dl hackad dill, 1/2 dl hackad gräslök, 1 ask kryddkrasse, 1/2–1 tsk torkad dragon samt ev. 1/2–1 kryddmått vitlökspulver.



KRASSESÅS:

Till 10 portioner geneversås tillsätts 2 askar hackad kryddkrasse.

CHAMPINJONSÅS:

Till 10 portioner vitvinssås eller sherrysås tillsätts 250 g skivade och i sitt eget späd (+ 1 msk smör) väl ihopkokta färska champinjoner.

LÖJROMSSÅS:

Till 10 portioner vitvinssås eller vermouthsås blandas ca 150 g löjrom strax före serveringen.

MURKELSÅS:

Till 10 portioner vitvinssås eller sherrysås tillsätts 1 1/2–2 dl hackade förvällda och ihopkokta murklor, och kokas sakta 5–10 min.