Soyasmørsaus



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 1 dl soyasaus
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 2 sjalottløk
♥ 1 ts fersk, finrevet ingefær
♥ 1 dl finhakket gressløk og/eller persille

Fremgangsmåte

Ha smøret i en kjele. Varm det opp og la det smelte. Fortsett så å varme det opp også etter at det er smeltet, mens du visper i det hele tiden. Du vil etter hvert se at smøret blir lysebrunt i fargen og merke at det får en herlig nøtteaktig lukt. Ta det da straks av varmen.

Bland soyasaus i smøret. Hakk hvitløk og sjalottløk helt fint og tilsett. Skrell ingefær og riv på fint rivjern slik at du får en ingefærmos. Mål opp 1 teskje og ha dette i sausen.

Varm opp sausen forsiktig før servering. Oppvarmingen vil gjøre at smaken av rå løk og ingefær blir betydelig mildere. Pass nå imidlertid nøye på at sausen ikke når kokepunktet (ellers vil den lett kunne skille seg).

Rett før servering tilsettes fint hakkede urter, som kan være enten fersk persille eller gressløk eller en kombinasjon.

Tips

♥ Det viktigste når du lager denne sausen er at det brunede smøret tas av varmen tidsnok før det får en brent smak. Smøret skal bli såkalt nøttebrunt (derav navnet *beurre noisette* på fransk), men absolutt ikke brent. Denne overgangen går veldig raskt, så det er viktig at du visper i smøret hele tiden og følger med.

♥ Nestviktigst er at du passer på at smørsausen ikke når kokepunktet når du varmer den opp før servering. Ellers vil sausen lett skille seg.

♥ Soyasmørsaus lages med meierismør. Du finner også de øvrige ingrediensene i vanlige matbutikker. Som urter liker jeg å bruke en kombinasjon av frisk kruspersille og gressløk.

♥ Soyasmørsaus er nydelig til både laks og hvit fisk, se for eksempel **Skrei (torsk) med soyasmørsaus og potetmos**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/soyasmorsaus