Skalldyrsaus



Ingredienser

- ♥ 3 dl hvitvin
- ♥ 1 ss maisenna
- ♥ 5 dl skalldyrkraft
- ♥ 3 dl kremfløte
- ♥ 3 ss crème fraîche
- ♥ 1 ss tomatpuré
- ♥ 100 g smør (kaldt og i terninger)
- ♥ 1 ss maldonsalt

Fremgangsmåte

Ha hvitvin i en kjele. La den småkoke på middels varme til den er redusert til omtrent 1 dl.

Visp først inn maisenna, og deretter skalldyrkraft, kremfløte, crème fraîche og tomatpuré. La sausen småkoke under omrøring til du ser at sausen er redusert til omtrent halvparten og tykkere i konsistensen.

Ta da kjelen av platen. Pisk inn kaldt smør i terninger. Ha i noen terninger av gangen og pisk kraftig for hånd mens smøret smelter og blander seg med sausen. Denne prosessen (emulsjon) gjør at det danner seg en tykk og kremete saus. Smak til sausen med maldonsalt.

Du kan piske opp sausen med en stavmikser rett før servering.

Tips

- ♥ Jeg har her brukt ferdigkjøpt, konsentrert skalldyrkraft.

♥ Som alltid bruker jeg meierismør i sausen. Merk at sausen må småkoke nokså lenge for å bli tilstrekkelig redusert og tykk. Sausen må imidlertid ikke koke etter at du har pisket inn smøret, ellers vil sausen lett kunne skille seg. Det er derfor lurt å lage sausen rett før servering, så den allerede er varm. Dersom dette ikke er mulig og du vil varme opp sausen etter at den er ferdiglaget, går det fint, men du må være ekstremt forsiktig slik at sausen hele tiden holder seg under kokepunktet.

♥ Du kan røre litt steinbitrogn inn i den ferdigkokte skalldyrsausen.

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

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