Smørsaus



Ingredienser

♥ 3 sjalottløk
♥ 1 ss hvitvinseddik
♥ 1 dl hvitvin
♥ 2 dl kremfløte
♥ 150 g smør (kaldt og i terninger)
♥ kvernet salt og hvit pepper

Fremgangsmåte

Finhakk sjalottløk. Ha dette i en kjele sammen med hvitvinseddik og hvitvin. La dette småkoke i noen minutter slik at væsken nesten fordamper helt.

Tilsett kremfløten. Kok opp sausen på nytt og la deretter småkoke mens du visper i den til væskemengden reduseres til omtrent halvparten.

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 smørsaus.

Sausen er klar til servering.

Tips

♥ Bruk meierismør når du lager denne smørsausen.

♥ Det er svært viktig at du følger beskrivelsen av fremgangsmåte nøye. Sausen må 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.

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

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