

inköpslistan.se

Av: Joakim

4 port

RÖDVINSSÅS

Den passar till alla sorters kött, är lätt att variera med olika smaksättningar och så otroligt enkel att göra. God buljong och fylligt rödvin är hemligheten.

Ingredienser

3 dl rött vin, fylligt
1 st rödlök
1 st morötter
1 kruka rosmarin *(Efter smak)*
1 kruka timjan *(Efter smak)*
1 st lagerblad
1 msk smör *(+ 1 msk)*
2 msk fond, kalv *(Koncentrerad)*
1 klyfta vitlök
2 dl vatten *(+ 2 msk)*
2 msk balsamvinäger
1 tsk maizena
1 krm svartpeppar *(Nymald)*

Gör så här

1. Skala och hacka lök och vitlök. Skala och tärna moroten. Bryn grönsakerna i 1 msk smör ca 2 min.

2. Häll över vinet och koka ner till en tredjedel.

3. Sila såsen

4. Tillsätt örter, lagerblad, 2 dl vatten, fond och vinäger. Låt sjuda ca 5 min.

5. Plocka upp örter och lagerblad.

6. Vispa ner 1 msk smör.

7. Blanda majsstärkelse med 2 msk vatten. Rör ner redningen i såsen och koka upp.

8. Krydda med peppar.

9. Smaksätt rätt - beroende på tillbehör
När man kokar rödvinssås på restaurang används oftast en hemkokt kalvbuljong som bas. Här går genvägen via koncentrerad fond från flaska.

• Till nötkött: Låt 2 skivor bacon koka med i skyn.

• Till viltkött: Till viltkött kan 8 enbär kokas med.

• Till lamm: Rosmarin och timjankvistar kan kokas med om såsen ska serveras till lamm.

• Till fläskkött: En annan spännande smakbrytning får man genom att koka med några sardeller i såsen, minska då på fonden till hälften.

10. Såsen bör förvaras i kylskåp och håller ca 5-6 dagar.