

- ▮ 4 port
- ▮ Såser & röror



VITVINSSÅS

Recept på en god vitvinssås som passar jättebra till alla typer av fisk och skaldjur.

Ingredienser ▮

2 st schalottenlök
1 msk smör
3 dl vitt vin, torrt
4 dl vatten
2 msk fond, fisk
3 dl vispgrädde (*Laktosfri*)
1 knippe persilja (*Stjälkar*)
1 krm cayennepeppar

Gör så här ▮

1. Skala och finhacka löken. Fräs lök och persilja i smör på svag värme utan att det tar färg.
2. Tillsätt vatten, fiskfond och vin. Koka upp och reducera till 4 dl.
3. Sila såsen. Tillsätt grädden och koka ihop.
4. Smaka av med cayennepeppar, salt och eventuellt peppar.