

inköpslistan.se

Av: Joakim

- 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.