Sandefjordsmør



Ingredienser

- ♥ 3 dl kremfløte
- ♥ 300 g smør
- ♥ 2 ss sitronsaft
- ♥ 2 ss hakket persille
- ♥ salt og hvit pepper

Fremgangsmåte

Ha kremfløten i en kjele og varm opp til kokepunktet. La fløten småkoke på middels varme til den er redusert til omtrent halv mengde. Det tar 10-15 minutter.

Skru av varmen på platen (eller ta kjelen av platen). Det er viktig nå at sausen holder seg under kokepunktet, se tips.

Pisk inn smør i terninger. Ha i noen terninger av gangen og pisk godt for hånd mens smøret smelter og blander seg med fløten. Denne prosessen (emulsjon) gjør at det danner seg en tykk og kremete smørsaus.

Når alt smøret er pisket inn, smaksettes sausen med sitronsaft, salt og hvit pepper og hakket persille.

Serveres straks.

Tips

- ♥ Som alltid bruker jeg meierismør.

♥ Jeg har brukt kruspersille, men hakket bladpersille kan også brukes.

♥ Det aller viktigste å huske på når man lager Sandefjordsmør er at sausen IKKE må koke etter at du har tilsatt smør, sitronsaft osv. Da vil sausen nemlig 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 når du gjør det. Sausen må nemlig holde seg under kokepunktet hele tiden for å unngå at den skiller seg.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sandefjordsmor