Hovmestersaus til gravlaks (Sennepssaus med dill)

Ingredienser



♥ 3 ss norsk (eller svensk) sennep (se tips)
♥ 1 ss dijonsennep
♥ 2 ss sukker
♥ 2 ss hvitvinseddik
♥ 0,5 ts salt
♥ 0,25 ts hvit pepper
♥ 2 dl rapsolje (se tips)
♥ 4 ss fint hakket dill (eller mer)

Fremgangsmåte

Jeg liker best å bruke stavmikser (se tips):

Ha sennep, sukker, salt, pepper og eddik i en smal beholder (følger ofte med når man kjøper stavmikser).

Sett stavmikseren ned i beholderen og kjør blandingen sammen. Spe så med oljen i en tynn stråle, mens du kjører stavmikseren hele tiden, og løfter den sakte opp og ned. Det er veldig viktig at du tilsetter oljen bare litt om gangen, og at du tar noen opphold innimellom så du ser at oljen blander seg skikkelig inn før du tilsetter litt mer olje. Sausen vil da emulgere og få en tykk og majonesliknende konsistens.

Vend inn fint hakket dill.

Ha sausen i en skål og pynt med litt dill.

Tips

♥ Til denne sausen brukes en kombinasjon av fransk dijonsennep og "vanlig" norsk (eller svensk) sennep, dvs. en sennep som ikke er noe særlig sterk og gjerne også litt søt. Å bruke bare dijonsennep vil gi en altfor sterk saus.

♥ Dersom du synes at sennepssausen har blitt for sterk, kan du piske inn mer olje, så blir den mildere.

♥ Vær nøye på å bruke en smaksnøytral olje. Jeg synes at rapsolje har en fin og nøytral smak. Solsikkeolje kan også brukes. Dersom du bare har olivenolje, bør det være en mest mulig nøytral variant. Denne sausen blir ikke noe god på smak hvis du bruker extra virgin olivenolje.

♥ Det er lett å lykkes med å lage denne type emulsjonsbaserte sauser hvis du bruker stavmikser. Det gjelder denne sennepssausen på samme måte som hjemmelaget majones og **aioli**. Dersom du ikke har stavmikser, går det også greit å bruke elektrisk håndmikser eller å piske kraftig for hånd med en ballongvisp. Det er da ekstra viktig at du tilsetter oljen bare litt og litt mens du rører hele tiden.

♥ Hovmestersaus kan oppbevares i kjøleskapet i en glasskrukke med lokk i minst 1 uke.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hovmestersaus-til-gravlaks-sennepssaus-med-dill