Rødvinssaus



Ingredienser

- ♥ 4 ss smør
- ♥ 2 sjalottløk
- ♥ 1 hvitløksfedd
- ♥ 1 ss balsamicoeddik
- ♥ 3 dl rødvin
- ♥ 3 dl kjøttkraft eller sjy (se tips)
- ♥ 1 ss tomatpuré
- ♥ 1 ts dijonsennep
- ♥ 1 ts brunt sukker
- ♥ 1 ts maisenna
- ♥ 3 ss vann
- ♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Smelt halvparten av smøret (2 ss) i en liten kjele.

Hakk sjalottløk og hvitløksfedd og ha dette i kjelen. La løken steke i smøret på middels varme til løken er myk og gyllen.

Tilsett balsamicoeddik, rødvin, kjøttkraft, tomatpuré, dijonsennep og brunt sukker. La dette småkoke uten lokk i 10–15 minutter. Dette skal gjøre at sausen reduseres til omtrent halvparten.

Ta kjelen av platen. Rør ut maisenna i kaldt vann. Hell dette i sausen i en tynn stråle mens du visper hele tiden. Sett kjelen tilbake på platen og gi sausen et nytt oppkok mens du rører hele tiden. Du vil nå merke at sausen tykner litt.

Sil sausen slik at du fjerner løken og får en glatt rødvinssaus. Ha sausen tilbake i kjelen. Smak til sausen med kvernet salt og pepper (og eventuelt litt ekstra balsamicoeddik).

Ta kjelen av platen og visp inn resten av smøret (2 ss).

Tips

♥ Du trenger ikke å bruke dyr rødvin til denne sausen, men kanskje ikke den billigste heller. Jeg pleier å bruke samme rødvin i sausen som jeg har tenkt å servere til måltidet. Du trenger heller ikke å være redd for alkoholen i sausen, for den fordamper ved kokingen.

♥ Bruk gjerne kjøttkraft med konsentrert smak, og i den typen som matcher kjøttet du skal servere rødvinssausen til. Jeg serverte sausen her til lammestek og brukte derfor konsentrert lammekraft i sausen. Dersom du har sjy fra steking av kjøtt, kan du gjerne sile den og tilsette i sausen sammen med kraften.

♥ En teskje maisenna gjør at sausen blir litt fyldigere uten at den blir tykk. Sausen skal fortsatt være tynn i konsistensen.

♥ Hvis du foretrekker det, kan du beholde løkbitene i rødvinssausen, se **Rødvinssaus med løk**.

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

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