Rødvinssaus med løk og fløte



Ingredienser

- ♥ 2 ss smør
- ♥ 2 sjalottløk
- ♥ 2 dl rødvin
- ♥ 2 ss balsamicoeddik
- ♥ 2 dl kjøttkraft eller sjy (se tips)
- ♥ 2 dl kremfløte
- ♥ 2 ts dijonsennep
- ♥ 1 ts maisenna
- ♥ 2 ss vann
- ♥ kvernet salt og pepper
- ♥ 1 bunt frisk persille

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett finhakket sjalottløk. La løken steke i smøret på middels varme til den er myk og gyllen.

Tilsett rødvin og balsamicoeddik. La dette småkoke uten lokk i ca. 10 minutter. Dette skal gjøre at sausen reduseres til omtrent halvparten.

Tilsett kraft som du har silt fra langpannen, kremfløte og dijonsennep. Rør ut maisenna i kaldt vann. Hell dette i sausen i en tynn stråle mens du visper hele tiden. Gi sausen et nytt oppkok mens du rører hele tiden. Du vil nå merke at sausen tykner litt.

Smak til sausen med kvernet salt og pepper (og eventuelt litt ekstra balsamicoeddik).

Ta kjelen av platen og bland inn hakket persille. Ha sausen over i en serveringsskål.

Tips

♥ Du trenger ikke å bruke dyr rødvin til 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 stort sett 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 sile sausen før servering slik at du fjerner løkbitene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rodvinssaus-med-lok-og-flote