Rødvins- og gorgonzolasaus



Ingredienser

- ♥ 2 ss smør
- ♥ 1 sjalottløk
- ♥ 1 fedd hvitløk
- ♥ 3 dl rødvin
- ♥ 1 ss rødvinseddik
- ♥ 2,5 dl kjøttkraft (se tips)
- ♥ 1 ts maisenna
- ♥ 2 ss vann
- ♥ 50 g Gorgonzola Dolce (se tips)
- ♥ 1 ts worcestersaus
- ♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Smelt halvparten av smøret (1 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 rødvin, rødvinseddik og kjøttkraft. 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.

Tilsett blåmuggost i terninger (uten skorpe). Rør i sausen slik at osten smelter.

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

Ta kjelen av platen og visp inn resten av smøret (1 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 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 biff og brukte 2 stk fond du chef, kjøtt (à 28 gram) til 2,5 dl vann, som gir en kjøttkraft med nokså sterk smak.

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

♥ Jeg brukte her 50 g *Gorgonzola Dolce*, som er en nokså mild blåmuggost. Ikke øk mengden ost, for det vil gjøre at rødvinssausen får en litt rar lillafarge (ja, jeg har testet det □□). Hvis du vil ha sterkere smak av blåmuggost, kan du heller bruke samme mengde av *Gorgonzola Piccante* eller annen kraftig blåmuggost.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rodvins-og-gorgonzolasaus