

Trond Mois sauseskole

Rødvinssaus

1 sjalottløk, 2 dl rødvin, 3 dl innkokt kjøttkraft, 1 ss smør, salt og pepper

Fres sjalottløken i litt smør. Hell på rødvinen og la det koke nesten tørt. Ha i kjøttkraften og reduser til halvparten. Rør inn smør og smak til med salt og pepper.

Hollandaise

1 sjalottløk, 1 dl hvitvinseddik, 2 dl hvitvin, 3 eggeplommer, 250 g smør, salt og pepper, 1 ts sitronsaft

Finhakk sjalottløken og kok den inn sammen med eddik og hvitvin til det bare er 1/2 dl væske igjen i kjelen. Avkjøl litt og tilsett eggeplommene. Pisk sammen på svak varme til det blir som en lett og luftig eggedosis.

Tilsett smøret litt etter litt på svak varme. Dersom varmen blir for sterk, vil sausen skille seg. Dersom varmen er for svak, vil smøret ikke smelte. Smak til med salt, pepper og litt sitronsaft.

Hvit saus

50 g smør, 35 g hvetemel, 2 sjalottløk, 7 dl melk/kyllingkraft/kokekraft fra grønnsaker, salt og pepper

Smelt smøret i en kjele og tilsett melet. Rør blandingen jevn med en visp. Finhakk sjalottløken og ha den i kjelen. La dette koke i 5 minutter på svak varme for å fjerne melsmaken. Temperaturen er viktig: er det for varmt, kan sausen lett brenne seg, og er det for kaldt, forsvinner ikke melsmaken.

Tilsett melk og kok opp under omrøring. La sausen småkoke i fem minutter, og smak til med salt og pepper.

Dette en grunnsaus som kan varieres:

- Sennepssaus: tilsett 2 ss dijonsennep
- Dillsaus: tilsett frisk dill
- Karrisaus: tilsett 1 ss karri
- Tomatsaus: tilsett 1 ss tomatpuré samt frisk basilikum og oregano

Tips: Personer med cøliaki kan bytte ut hvetemelet med maisenna.

Gressløksaus

2 dl fiskekraft, 1 dl fløte, 1 liten bunt gressløk, 1 ss smør

Hell 2 dl av kraften over i en mikser. Tilsett fløte og gressløk og kjør det i noen sekunder. Ha det over i en kjele, og rør inn smøret. Når smøret er smeltet, rører du kraftig med en visp slik at du får mye skum i sausen.

Rørt smør

1 dl fløte, 250 smør, 1 sjalottløk, salt og nykvernet, svart pepper

Kok opp fløten til den begynner å tykne. Visp inn kaldt smør i biter slik at alt smelter og sausen får en luftig konsistens. Smak til med salt og pepper.

Mois tomatsaus

En helt enkel, men samtidig knallgod pizzasaus som fint holder seg i et par uker i kjøleskapet:

1 lite glass tomatpuré, 1 boks hakkede tomater, 2 ts tørket oregano, 2 dl olivenolje, salt og pepper

Bland tomatpuré, tomater og oregano i en bolle. Visp inn olivenoljen litt etter litt. Smak til med salt og pepper.

Peppersaus

1 ss hel pepper stekes i tørr panne til det knitrer og ryker litt.

Tilsett 1 hakket sjalotløk, ¼ hakket paprika og litt smør og fres dette 10 sekunder og ha på 2 cl cognac og brenn det av

Tilsett 1 dl fløte og 1 dl kjøttkraft

Kok inn til det tykner litt og smak til med salt og rør inn en ss smør