SÅS

Aigre doux-sås

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **30 min** Portioner: **4-6**

30

Den här såsen är otroligt enkel att göra och passar perfekt till vilt eller en god köttbit. Såsen är ganska söt, så det kan vara viktigt att tänka på när du väljer tillbehör och dryck.

INGREDIENSER

reduktion
1 dl rött vin
1 dl strösocker
1 dl balsamvinäger
3 msk demi glace (oxfond)

montering
200-300 g smör
1 krm citronsaft
ev. smaksättning, örter eller kryddor.

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda socker, vin, balsamvinäger och oxfond i en kastrull. Koka på hög värme tills ca 1/3 av vätskemängden återstår. Konsistensen ska vara lite trögflytande, men absolut inte som kola. (I det första steget kan du även koka med ett par rosmarinstjälkar, hela enbär eller någon annan god smaksättning som du sedan lyfter ur såsen.)

2. Plocka ut eventuella hela kryddor eller örter, sänk värmen till en låg temperatur. Nu är det dags att ?montera? såsen, vilket betyder att du under konstant vispning tillsätter rumstempererat smör i små tärningar. Tillsätt 1-2 tärningar åt gången och vispa tills de smält samman med såsen. Det är viktigt att såsen inte har för hög värme nu, för då kommer såsen att spricka d v s att fettet i smöret kommer att separera från resten av såsen.

3. Smaka av såsen under tiden och sluta montera smör i såsen när du tycker att den har en bra balans mellan sötma, syra och fyllighet.