SÅS

Nobissås - berömd klassiker

Kock: **Monika Österheim** Tid: **15 min** Portioner: **6**

15

Operakällarens klassiker skapad av Werner Vögeli.

Den här såsen ligger i toppen på min favoritsåslista. Genialiskt gott.
Hade fler i världen kunnat svenska hade såsen varit lika berömd som béarnaise och hollandaise. Om du aldrig gjort den - testa!
Jag gör den om och om igen och den är hysteriskt god till grillat. Den är också perfekt när man inte kommer på någon god sås - ett par ägg, lite dijon, vinäger och olja brukar man ha hemma. Gräslök kan man t o m ha i frysen. Till exempel till Nobissås när man blir sugen :))
Såsen passar till det mesta och är ett bra alternativ till béarnaise som man snabbt tröttnat på efter några grillkvällar. Den är också lätt att göra. Den är även en perfekt lowcarb-sås. 3-4 matskedar till köttet eller fisken gör en rejält mätt.
Receptet går utmärkt att halvera. Den håller bra flera dagar i kylen och ännu längre om den inte åker in och ut eller har stått framme länge.

INGREDIENSER

2 st ägg, normalstora
5 dl neutral olja

2 msk rödvinsvinäger (ej balsam, färgar brunt och är för sött)
1 tsk salt
0.5 tsk nymalen svartpeppar
2.5 tsk dijonsenap
1 st liten vitlöksklyfta, finhackad eller riven
2.5 msk gräslök, fint skuren + extra till servering som du skär då

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg äggen i kokande vatten och låt dem koka i exakt 3 minuter. Låt svalna så du kan hålla i dem.

2. Knäck äggen (bränn dig inte på det rinniga) och gröp försiktigt ur hela ägget med en sked i matberedaren eller mixerns behållare. Mixa äggen.

3. Börja med att hälla i lite olja åt gången i äggblandningen- precis som man gör majonnäs - så att såsen inte skär sig. Mixa.Häll i olja och vinäger växelvis och mixa i omgångar tills du har en tjock sås.

4. Blanda i vitlöksrivet och smaka sedan av med senap, salt och peppar. Vänd ner fint skuren gräslök.Såsen är rejält syrlig vilket är extra gott till grillat. Återigen en smaksak. Bara att smaka, låta dra och sedan smaka igen!

5. Såsen behöver mogna i kylen, allt från några timmar till över natten så den kan med fördel göras i förväg. Smaka av den igen före servering. Servera den rumstempererad. Piffa den med nyskuren gräslök vid serveringen om du har lite över, ser gott ut och ger löksmaken en ny knuff.