



Murkelsås

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Denna sås passar utmärkt till kött- och fiskrätter. En av mina favoriter!

Börja med att blötlägga murklorna i två timmar.



INGREDIENSER

2 dl torkade toppmurklor
1 krm salt
1 skvätt citron
2 dl torrt vitt vin
1 krm nymald svartpeppar
4 msk smör
5 dl vispgrädde
4 st schalottenlökar

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med att blötlägga murklorna i två timmar så att de sväller upp. Skölj sedan av dem och låt dem rinna av.

2

Finhacka löken och fräs den tillsammans med murklorna i smöret tills svampens vätska har avdunstat.

3

Tillsätt nu vinet och låt det koka upp. Låt det koka i några minuter och tillsätt sedan grädden.

4

Sänk värmen och koka ner såsen till önskad konsistens. Det tar cirka 15 minuter.

5

Smaka av såsen med salt och peppar och eventuellt en skvätt vin och lite citronsaft.