SÅS

Murkelsås

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

30

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.