



22
jul 2017

Det stora bearnaisesåstestet!

Skribent: **Vin & Matguiden**

Inget säger svensk sommar såsom boxvin och burkbea! Finsmakaren säger såklart att bra viner inte tappas på box och att bea på burk helt enkelt inte är bearnaisesås. Men om grillen redan står tänd och semesterlunket är så påtagligt att bara tanken på att slå sin egna sås är utmattande, då kan det vara skönt att luta sig tillbaka och sprätta locket på en köpt bearnaisesås.



Att det är stor skillnad på olika burkar med färdiggjord bearnaisesås är ingen hemlighet. Därför var vi tvungna att göra ett omfattande blindtest så att vi ska veta precis vilka såser som är värda att plocka med sig hem i sommar. Vi genomförde provsmakningen som ett blindtest så att inga yttre faktorer skulle kunna påverka testpanelen. Totalt var det 8 olika såser som testades där aspekter som smak, konsistens, utseende, hur väl såsen passade till en köttbit samt pris. Slutsatsen antecknades i form av ett omdöme och ett betyg.



Många av de 15 testarna som deltog hade redan sen innan sina favoritsåser. Det som är intressant är att ingen av dessa testpiloter har sin tidigare favorit som sin slutliga vinnare i det här testet. Kan du gissa vilken som blir årets favorit?



Kvarg bearnaise Omdöme: Samtliga testpiloter är väldigt spända på att testa den nya bearnaisesåsen gjord på kvarg. Tänk om det faktiskt visar sig att det finns en nyttigare bearnaisesås? Vilken dröm! Dessvärre blir betyget inte det bästa. Många tycker att den är lite för söt och inte riktigt smakar bearnaise. Alla är dock överens om att det kanske inte är helt rättvist att jämföra en sås som denna mot andra såser gjorda på traditionella ingredienser. Vi tycker dock inte att man ska räkna bort kvargsåsen helt, den smakar trots allt ganska bra. Betyg: 2,4

Lohmanders Bearnaise Original Omdöme: Såsen är krämig och har en fin färg. Däremot i smaken är syran lite för hög samtidigt som kryddningen är aningen för försiktig. En helt okej sås men inte något som får någon av oss att jubla. Betyg: 3,7



Jesses Bearnaise Omdöme: Lite för rinnig i konsistensen vilket faller vissa i smaken men inte andra. Även smaken delar panelen. Vissa tycker att den får några extra poäng för sin stora kryddighet där man känner dragonen ordentligt, andra tycker dock att den tar över för mycket. Betyg: 4,3

Coops egna Omdöme: Såsen har enligt alla en väldigt fin färg och konsistens. Smaken

tycker man överlag är bra men inte något exceptionellt. ?En bra sås som man är nöjd med för stunden men som man kanske inte lägger på minnet? är en kommentar. Betyg: 5,8

Ekologisk Bearnaisesås ? GarantOmdöme: Här har vi en sås som hos många är en tippad vinnare men som inte riktigt klarar sig hela vägen i mål. Den har en lite mörkare färg och en väldigt fast konsistens som inte riktigt går hem hos alla. Konsistensen drar ner betyget en aning. Smaken är enligt alla testerna väl godkänd.Betyg: 5,9



Rydbergs Bearnaise OriginalOmdöme: Här har vi en sås som verkligen delar testpanelen i två läger. Halva gänget tycker att den är på tok för smörig och smaklös medan andra halvan tycker att den är en av de bästa. Det som däremot alla är överens om är att sältan är mycket bra.Betyg: 6,2

Eriks bearnaiseOmdöme: Eriks sås är bara en hårsman från en delad första plats. Nästan hela panelen tycker att såsen, likt vinnaren, har en mycket bra balans mellan sätta och syra, något som verkar vara det svåraste att uppnå i bearnaisesås på burk. Den har också en väldigt fin smörig smak utan att för den delen bli för fet och oljig. Någon önskar lite mer dragonsmak men i övrigt är alla överens om att det är en riktigt bra sås som livar upp vilken köttbit som helst.Betyg: 8,5



Icas bearnaisesås
Omdöme: En mycket god bearnaisesås med riktigt fin kryddighet. Syra och sötta är i perfekt balans. Konsistensen är len och fin precis som färgen som är tydligt gul. Icas sås smakar som om den är gjord på smör, vilket såklart är ett stort plus. Tillsammans med en god köttbit smakar den precis så mycket som man vill att en sås ska göra, tar inte över och döljer hela köttsmaken men tar fortfarande plats. Helt klart den sås som vi kommer att köpa i sommar! Betyg: 8,6

