SÅS

Toum - libanesisk vitlökskräm

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **4**

15

Toum - kungen av alla såser i det libanesiska köket. Zeinas Kitchen bjuder oss på denna lena vitlökssås.

Zeina gästar oss igen, nu med sin fantastiska kycklingshawarma. När man äter schawarma har man den här såsen till köttet. I shawarmareceptet finns även länkar till de orientaliska tunnbröden och hennes kebabsås. Även bilden är från Zeinas hemsida. Toum skiljer sig från aioli, är mycket lenare och krämigare i konsistensen och den görs på äggvitor. Denna traditionella libanesiska vitlökssås är ett givet tillbehör till grillat, speciellt till kyckling. Man får ett fantastiskt resultat av att blanda så få ingredienser. Den är enkel att göra men det är viktigt att göra den rätt.

INGREDIENSER

2 äggvitor
1-3 vitlöksklyftor (för skarp vitlökssmak tar du 2-3 klyftor, för mildare smak tar du 1)
2-3 dl rapsolja
0.5 tsk salt
1-2 tsk citronsaft eller 1 krm citronsyra

GÖR SÅ HÄR

1. Krossa vitlöken och banka på den med kniven tills den blir lite mosad i små bitar. Lägg i en skål tillsammans med citron och äggvitorna. Använd en stavmixer eller elvisp och mixa tills det bildas vitt skum i skålen av äggvitan, det tar ca 2-3 min.

2. Sen droppar du i oljan, i en fin och tunn stråle samtidigt som du mixar och rör om i skålen. Häll i långsamt tills vitlökskrämen tjocknar och blir fluffig. Viktigt att ha tålamod och hälla i oljan försiktigt, annars skär såsen sig. Krydda sedan med salt och ställ i kylen en stund innan servering, gärna 1 timme. Håller sig i kylen i upp till 3-4 dagar. Servera med grillat!