



**28**  
jun 2023

## Vin & Matguiden testar: vilken rödvinssås är godast?

Skribent: **Vin & Matguiden**

Sommaren står i full blom och grillarna går varma. En klassiker på middagsbordet är rödvinssåsen. Vi testade fyra varianter ? alla välkända varumärken från de vanliga matbutikerna. Smakar färdig rödvinssås lika gott som egengjord? Och märker man vilken som är pulversåsen?

Testet i korthet:

- ? Tydlig rödvinssmak är något vi förväntar oss och uppskattar
- ? Pulversås ger inte den ultimata rödvinssåsen
- ? Överlag håller färdig rödvinssås en relativt låg standard



1. JOHAN JURESKOGS RÖDVINSSÅS ? 63/90 poäng

Plus: Bra kryddighet som går väldigt bra ihop med grillat kött. Bra och aptitlig konsistens ? inte för rinnig men inte heller tjock. Tydlig rödvinssmak.

Minus: Uppfattades som lite väl söt i smaken.

Pris ca 30 kr/230 ml



2. JENSENS KØKKEN RÖDVINSSÅS ? 54/90 poäng

Plus: Såsen har en fin färg, vilket ger den ett lite lyxigt intryck. Smaken får dock bara betyget godkänt.

Minus: Såsen har en väldigt tjock konsistens, nästan geléaktig.

Pris ca 32 kr/350 ml

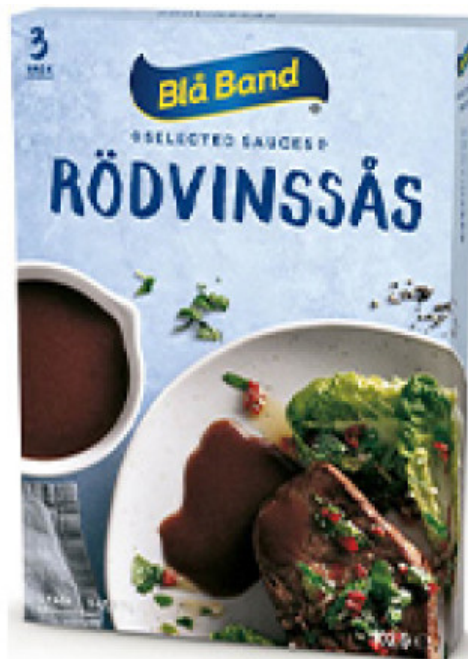


### 3. JESSE RÖDVINSSÅS ? 46/90 poäng

Plus: Bra syra. Smaken var en vattendelare för redaktionen: hälften uppskattade att såsen smakade mer som brunsås i smaken och hälften tyckte inte om det, eftersom de förväntade sig en klassisk rödvinssås.

Minus: Väldigt tunn och rinnig sås. Såsen saknar tydlig smak av rödvin. Istället framträder mer smaker av oxfond och salt, mer som en sky.

Pris ca 28 kr/100 g



### 4. BLÅ BAND RÖDVINSSÅS ? 35/90 poäng

Plus: Såsen smakar lätt av ketchup ? något vi tror skulle kunna uppskattas av barn.

Minus: Väldigt rinnig konsistens. Såsen var både smaklös och färglös ? testets bottennapp.

Pris ca 27 kr/3x250 ml