



YPPER

Kurs i mat & vin

#2221001 Rolet Côtes du Jura La dent de Charnet Chardonnay 2020 kr. 259,90-

CHARDONNAY OG SMØRSAUS

Dette er en av verdens mest kjente kombinasjoner.

Sausen vi viser dere her er en saus du kommer til å ha bruk for resten av livet. Den kan brukes til fisk, som her, eller danne en base for en ekstra god gryte, eller suppe.

RÅVARER

- Et stykke hvit fisk
- Litt sukker og salt
- 50 gram kremfløte
- 75 gram smør
- en liten klype salt
- 7 gram god eplesider- eller hvitvinseddik.

Til servering

- 1/2 oppkuttet sitron
- Litt salt

METODE

- Gni inn fisken med ca. 60/40 sukker og salt.
- La fisken ligge i blandingen i 10 min.
- Ha i smør og fløte og eddik i en liten gryte og kok kjapt opp.
- Når blandingen koker, skru ned platen til ca. 2
- Bruk stavmikser eller pisk hardt for å blande alt.
- Sausen kan stå på laveste temp. til du skal bruke den. Bare pisk opp litt før servering
- Vask av sukker og salt fra fisken.
- Bak den i ovnen i ca. 8-10 minutt på 180 grader. Den er ferdig når den flaker seg fint.

STEKE FISK: TIPS OG HACKS!



Lettsylting av fisk er noe som er kjekt å kunne, og resultatet blir alltid litt ekstra bra. Men, får du ikke tid til dette, så er det ikke essensielt for mat- og vinkombinasjonen.

Når du lager sausen er det lurt å ha en vekt. Bare sett gryten din på vekten og mål oppi sause-ingrediensene før du koker opp og tilslutt bruker en stavmikser.

Når du serverer skal du bare helle sausen over fisken. Fisken holdes varm i ovnen på ca. 50 grader eller i varm ovn med døren på gløtt.

YPPER

kurs i mat & vin