

Sauce



Den brune



Har man stegt eller kogt noget kød, kaldes væsken derfra fond (udtales så det rimer på fjong). Til en brun sauce kan man forbedre fonden ved fx at tilsætte et laurbærblad eller et løvstikkeblad og lade fonden koge en tid, så smagen trækker ud i fonden, der samtidigt reduceres (vandet fordampes) og bliver kraftigere i smagen. Der kan også tilsættes eksempelvis lidt vin, øl, spiritus, balsamico, frugteddike, bærsaft, juice, gele eller bouillon.

Hvis man bare ønsker at fremhæve saucens smag kan $\frac{1}{4}$ tsk sukker gøre det – eller lidt af sukkermassen fra de brunede kartofler kan tilsættes saucen. Skal smagen være lidt rundere, tilsættes lidt fløde – eller lidt hvidvin og olivenolie.

Det kan betale sig at eksperimentere med sine saucer, indtil man får fornemmelse for, hvad der klæder de enkelte retter. En god sauce er kronen på værket ved en god, gammeldags middag!

Den hvide



Hvid sovs - eller *bechamelsauce* - laves af mælk og kan godt være fedtfri. Eventuelt koges et eller to finthakkede løg i mælken ved svag varme, indtil løgene er møre. Sovsen jævnes derefter og smages til med salt og eventuelt lidt revet muskatnød eller peber.

For at lave fx persillesauce kræves kun at man tilsætter hakket persille efter behag og lige lader saucen varme igennem før servering.

En bechamelsauce tilsat lidt fløde og revet ost kaldes en *mornaysauce*.



Jævning

Jævningen er oftest det, begyndere frygter mest ved saucetilberedning, og derfor bruger en del Maizenas jævner, som drysses direkte ned i saucen under omrøring. Man kan ligeledes bruge agar-agar – det er dog en lidt dyrere løsning. Det er imidlertid stort set lige så let at udrøre almindeligt Maizena majsmelet i koldt vand og jævne saucen med det.

Eller man kan ty til den billigste løsning, som er en gammeldags hvedemeljævning. Der beregnes 3-4 spsk hvedemel pr. liter væske som skal jævnes. Melet røres ud i koldt vand eller anden væske og rystes sammen med væsken i en lukket beholder. Først kommes væske i, så mel og så lidt væske igen – det mindsker faren for, at jævningen klumper. Jævningen skal have en konsistens som tykmælk.

Fonden eller mælken bringes langsomt i kog. Gryden tages af kogepladen, mens noget af jævningen røres i, så undgår man, at saucen brænder på, og jævningen klumper ikke så nemt. Gryden sættes tilbage på kogepladen, og saucen koges igennem. Når saucen har opnået tilpas konsistens, smages til med salt.

Først derefter kommes eventuelle krydderurter i, og saucen varmes godt igennem under omrøring ved lav til jævn varme.

Limesauce

2½ dl græsk yoghurt
1½ spsk friskhakket persille
½ limefrugt
¼ tsk salt
peber

varmes op under omrøring til lige før kogepunktet i en gryde ved middel varme.
tilsættes sammen med saft fra
og
efter behag.



Variation: tilsæt ½ knust fede hvidløg og lad det varme op sammen med yoghurten.

Orange-sauce

35 g sukker
½ spsk vineddike
1 tsk rødvin
saft af 2 appelsiner
2 dl andefond
½ tsk kartoffelmel
1 tsk ribsgele
salt

smeltes og gyldner ved høj varme på en stegepande under omrøring.
og
tilsættes, og saucen bringes i kog under omrøring.
røres ud i lidt koldt vand, og saucen jævnes dermed.
tilsættes, der smages til med
efter behag, og saucen serveres til fx stegt and eller svinemørbrad.

Sennepssauce

1 dl fond eller bouillon
2½ dl mælk
1 spsk. dijonsennep
¼ tsk sukker
1 tsk salt
⅛ tsk peber
½ dl fløde

og
bringes i kog under omrøring og koger 1 minut.
tilsættes, og saucen smages til.
Denne sauce med hele hårdkogte æg som fyld kaldes "Skidne æg" – og de spises sammen med en god skive rugbrød.

"Smørsauce"

2 tsk frisk timian
eller anden krydderurt
20 g margarine
1 tsk balsamico
⅓ tsk honning
salt

hakkes.
kommes i en kasserolle sammen med
samt
og smeltes ved middel varme under omrøring
Saucen smages til med
og serveres straks til kartofler og fx kød eller kogte grøntsager.



Sursød sauce

Fond fra kogt kød jævnes og smages til med eddike, sukker og salt efter behag.

Variation: Sursød peberrodssauce: Tilsæt revet peberrod efter smag.

Sursød sauce - kinesisk

100 g champignons	renses og skæres i skiver.
1 gulerod	skrælles og skæres i tynde skiver.
1 løg	pilles og skæres i strimler på langs.
50 g hvidkål	snittes fint.
	Det hele kommes i en kasserolle, og
2½ dl vand	
1 tsk Herbamare	
grøntsagsbouillon	tilsættes, og grøntsagerne koges sprøde ved middel varme.
evt. spirer	
eller grønne ærter	
eller tynde skiver bladselleri	
eller bambus	kan tilsættes og koges med de sidste 2 minutter.
	Slutteligt kommes
2 spsk agurkesalat	i kasserollen, og saucen jævnes med
Maizena	udrørt i lidt
vand	- smages til med
salt	- og saucen serveres som tilbehør til fx stegt kød og brune ris.

Se også om barbecue-marinader på siden *Grillet mad*.

Den kolde

Rejesauce og tatarsauce er klassiske kolde saucer, som kan bruges som tilbehør til såvel vegetarretter som fisk, fjerkræ og andet kød. Desuden kan en hurtig kold sauce produceres ved at smage græsk yoghurt til med knust hvidløg, finthakket løg, hakkede urter eller krydderier – alt efter hvad man lige har i huset.

Chilisauce

2½ dl græsk yoghurt	smages til med
salsa	og
evt. revet peberrod	efter behag.



Rejesauce

1 fed hvidløg	knuses.
40 g pillede rejer	hakkes groft.
½ spsk olivenolie	kommes på en stegepande, og hvidløg og rejer ristes ved høj varme under omrøring i 1-2 minutter.
½ tsk sambal oelek	røres i, og blandingen kommes i en skål og afkøler.
2½ dl græsk yoghurt	røres derefter i, der smages til med
evt. salt	efter behag.
	Saucen serveres som tilbehør til fx fisk eller fjerkræ.



Syrilig sauce

3-4 spsk purløg klippes fint, kommes i en lille skål og røres sammen med
3 tsk hvidvinseddike
½ tsk dijonnep og
2½ dl græsk yoghurt - samt
evt. salt efter behag.
Saucen serveres som tilbehør til kartofler og fx fisk eller fjerkræ.

Tatarsauce

60 g agurkesalat afdryppes og skæres i fine strimler.
purløg klippes fint, i alt ½ dl.
Agurk og purløg røres sammen med
1 dl græsk yoghurt
½ dl mayonnaise
¼ tsk salt og
⅛ tsk peber efter behag.
Saucen smages til og serveres som tilbehør til kød, fisk, kartofler m.m.

Frugtsauce, -suppe, -grød, -kompot

Frugtsauce til desserter laves ved at koge frugten mør i vand, smage til med sukker og eventuelt si frugtskaller eller lignende fra. Jævningen laves af kartoffelmel og koldt vand. Beregn 1½ spsk kartoffelmel pr. liter væske, som skal jævnes.

Væske med eller uden frugtstykker bringes i kog og gryden tages af kogepladen. Jævningen røres i - OBS: gryden må ikke sættes tilbage på kogepladen igen, for hvis saucen kommer i kog igen bliver den "lang".

Saftsuppe jævnes med ½-1 spsk kartoffelmel pr. liter saft.

Frugtgrød jævnes med 3-4 spsk kartoffelmel pr. liter.

Frugtkompot, -pure eller -mos er frugt kogt med sukker eller sødemiddel efter smag.

Frugtpure af tørret frugt

200 g frugt sættes i blød 2 timer i en kasserolle i så meget vand at frugten er dækket.
Frugterne koges i 5-7 minutter ved middel varme og blendes.
sødemiddel [50-75 g] tilsættes, der spædes eventuelt op med mere vand og kog pureen igennem lige før servering.

Æblemos

En portion æbler befries for kernerhus og skæres i halve både, der lægges i en gryde.
1-3 spsk vand tilsættes – alt efter mængden af æbler.
 Hvis der bruges frosne æblestykker, skal der ikke tilsættes vand.
 Gryden sættes på komfuret, og æblestykkerne koges ved lav til middel varme,
 indtil de er møre. Der røres ind i mellem i massen, så den bliver en jævn mos.
sødemiddel [?] efter behag tilsættes og røres godt i – mosen afkøles og er klar til brug.

Variation: erstat æble med andet frisk frugt og lav mos af det på samme måde.

TIP!

En "æblepose" med zip-lås eller lignende er praktisk at have i frostboksen. Hvis et æble i frugtskålen så er ved at blive tørt eller har fået en plet, tager man det lige, skærer det bedste fra, skærer det i stykker og smider det i posen. Efterhånden kan det blive til en hel posefuld. Næste gang, man skal bruge æblemos, snupper man så "æbleposens" indhold, og det går hurtigt at lave mosen. Dette kan også gøres, når det gælder andre frugtsorter, som kan bruges til fx mos eller smoothies.

