

Sjutton sorters sås



Korshags



Äpple- & currysås.

3 dl vispad grädde
3 dl gräddfil
250 g majonnäs
1 burk capris
2 tsk riven lök
2 äpplen, rivna
2 tsk curry
1 knippe dill, hackad
Salt och peppar

Alt: Utelämna grädde och capris

Citroncrème.

2 dl crème fraiche
Skal av 0,5 citron
1,5 msk citronsaft
1 klyfta vitlök
1 tsk honung
¼ tsk salt

Blanda alla ingredienserna till såsen och låt stå kall till serveringen.

Ansjovissås.

2 dl crème fraiche
8 ansjovisfiléer, finhackade
2 msk rödlök, finhackad
2 msk dill, finhackad

Remouladsås.

1 dl bostongurka
1 dl majonnäs
1 tsk dijonsenap
2 dl gräddfil
1 dl hackad dill
Salt och peppar

Fiskmästarensås.

3 dl gräddfil
2 dl majonnäs
1 dl vispgrädde
2 msk chilisås
1 tsk paprikapulver
½ tsk italiensk salladskrydda
3 msk finhackad salladskrydda
3 msk finhackad gräslök
2 msk torr sherry
Salt och peppar

Varm sherrysås.

2 dl crème fraiche
3 dl vispgrädde
1 ½ dl halvtorr sherry
1 st fiskbuljongtärning
1 msk smör + 1 msk vetemjöl

Koka upp crème fraiche med grädde och sherry. Smula i buljongtärningen och låt koka under vispning 5 min. Rör ihop smör och mjöl. Klicka i under fortsatt vispning. Koka såsen ytterligare 5 min.

Ansjovis- & äppelröra.

1 liten burk ansjovis
1 liten finhackad rödlök
1 litet smakrikt äpple
0,5 dl kapis
1 knippe dill
1,5 dl crème fraiche

Grillsås.

5 dl turkisk yoghurt
2 dl majonnäs
1 dl chilisås
½ dl ljus sirap
1.5 msk currypasta
1 msk kinasoya
2 msk svensk senap
2 pressade vitlöksklyftor

Currysås.

2 dl majonnäs
0,5 dl purjolök, finhackad
0,5 dl äpple, finhackad
0,5 dl ättiksgurka, finhackad
2 tsk curry
1 krm gurkmeja
1 krm salt

Mango- & chilisås.

3 dl crème fraiche
0,5 dl mango chutney
1 tsk sambal oelek
1 krm salt

Avokadosås.

1-2 avokado
½ tsk citronsaft
1 dl crème fraiche eller gräddfil
2 msk majonnäs
1 dl vispad grädde
½ dl hackad purjolök eller gräslök
½ tsk salt
Löjrom eller ishavssrom

Mosa avokadon eller kör i mixer.
Tillsätt citronsaften. Blanda alla ingredienser till en krämig sås.

Ananassalsa.

1 ananas
0,5 gurka
1 röd chili frukt
1 lime, skal och saft
1 kruka koriander
0,5 msk honung

Tärna ananassen och gurkan i små tärningar, finhacka chili och koriander. Riv skalet av limen och pressa därefter i juicen. Söta med honungen.

Koriander- & limesås.

2 dl crème fraiche
1 lime saft och skal
0,5 kruka koriander, hackad
1 tsk honung
¼ tsk salt

Blanda alla ingredienserna till såsen och låt stå kall till serveringen.

Äppel- & senapssås.

1,5 dl crème fraiche
1,5 msk majonnäs
1 litet äpple, strimlat
1 msk Halmstad Senap, Söt & stark
1 tsk finhackad dill
¼ tsk salt och ett par varv på pepparkvarnen

Sojadressing.

2 msk rostade vita sesamfrön
6 msk kikkomansoja
3 msk socker
2 msk vitvinsvinäger
3 tsk sesamolja
2 vitlösklyftor
5 cm av en purjolök, finhackad
1 tsk röd chili, finhackad

Blanda alla ingredienserna i en skål. Rör tills sockret har löst sig.

Rostad sesamdressing.

1 msk kikkoman soya
1 msk oyster sås
1 msk ljus sirap
0,5 msk sesamolja
1 tsk limesaft
2 tsk sesamfrön, rostatas i torr stekpanna tills fin färg

Lime- & gräslökssås, smak av mynta.

½ lime, rivet skal och saft
2 dl naturell turkisk yoghurt
1 vitlösklyfta
1 dl hackad gräslök
1 dl hackad mynta
Salt och peppar

Finhacka vitlöken Lägga vitlöken i mixer tillsammans med örter, rivet limeskal, limesaft och lite yoghurt. Rör ihop. Tillsätt resten av yoghurten och smaka av.

*Smaklig
måltid!*