

Klassiska såser



En sammanställning av

Bengt Kilåker



Klassiska såser

Det finns inga genvägar till en god sås! Men med bra råvaror, goda fonder och kunskap så kommer man dit. Här har jag samlat ihop dom klassiska grundsåserna (som varje restaurangkock med självaktning ska kunna som ett rinnande vatten) samt några varianter på dem. Lär er grundsåserna och någon av varianterna på varje så har ni en bra grund att stå på.

Sauce à l'aneth – dillsås.....	4	Sauce Madère – Madeirasås.....	6
Sauce à l'indienne – currysås.....	4	Sauce Magenta.....	8
Sauce à l'oignon – löksås.....	3	Sauce maitaise.....	7
Sauce à la crème – gräddsås.....	3	Sauce Maximilian.....	7
Sauce Anchois.....	4	Sauce Maximillian II.....	10
Sauce andalouse.....	10	Sauce mayonnaise.....	9
Sauce Arlésienne.....	8	Sauce Mornay – gratängsås.....	3
Sauce au champignons – champinjonsås.....	4	Sauce Mousseline.....	7
Sauce au raitfort – pepparrotsås.....	4	Sauce Noisette.....	7
Sauce Aurore.....	4	Sauce Paloise.....	8
Sauce Béarnaise.....	8	Sauce Perigueux – tryffelsås.....	6
Sauce Bechamel.....	3	Sauce Piquante.....	5
Sauce Berlinsky.....	7	Sauce poivrade – pepparsås.....	6
Sauce Bordelaise – rödvinssås.....	5	Sauce Portugaise.....	7
Sauce caucasienne (Rysk sås).....	10	Sauce ravigote.....	9
Sauce Chantilly.....	9	Sauce rémoulade.....	9
Sauce Chasseur – Jägarsås.....	6	Sauce Rhode Island.....	9
Sauce Châtelaine.....	10	Sauce Riche.....	7
Sauce Choron.....	8	Sauce Robert.....	5
Sauce Diable.....	5	Sauce Souboise – finare löksås.....	3
Sauce diable II.....	10	Sauce suédoise.....	10
Sauce Ecossaise.....	3	Sauce suprême.....	4
Sauce Escoffier – ostronsås.....	3	Sauce tartar.....	9
Sauce Espagnole.....	5	Sauce Tomate.....	11
Sauce Foyot.....	8	Sauce Veloute.....	4
Sauce Grand Veneur – jägmästarsås.....	6	Sauce verte.....	9
Sauce gribiche.....	9	Sauce vin blanc – vitvinssås.....	4
Sauce Hollandaise.....	7	Sauce Zingara.....	6
Sauce Hongroise – paprikasås.....	6	Skarpsås.....	10
Sauce Italienne.....	5	Skånsk senapssås.....	3
Sauce Kirgis.....	10	Såstips.....	12
Sauce Lyonnaise.....	6		



Sauce Bechamel.

0,8	l	Mjöl
55	g	Vetemjöl
40	g	Margarin
		Salt och peppar

1. Gör en vit bottenredning av margarinet och mjölet.
2. Tillsätt den uppkokta mjölken i omgångar under vispning.
3. Låt såsen sjuda under omrörning i 15 min, smaksätt med salt och peppar, sila.
4. Montera ev. såsen med lite osaltat smör

Sauce Mornay – gratängsås

Tillsätt 1 dl riven ost, 4 äggulor och 100 g smör till 8 dl Bechamelsås.

Sauce Souboise – finare löksås

Blanchera 250 g skivad lök, tillsätt 1 liter Bechamelsås och koka till löken är mjuk. Passeras genom en nätsil och montera med 50 g smör.

Sauce à la crème – gräddsås

1 liter Bechamelsås och 2 dl vispgrädde kokas ihop till 1 liter. Sila såsen och tillsätt ytterligare 1 dl grädde. Smaksätt med saften av ½ citron. Den kan också smaksättas med kött- eller viltglace.

Skånsk senapssås

Bechamelsås späds med grädde och smaksätts rikligt med skånsk senap.

Sauce à l'oignon – löksås

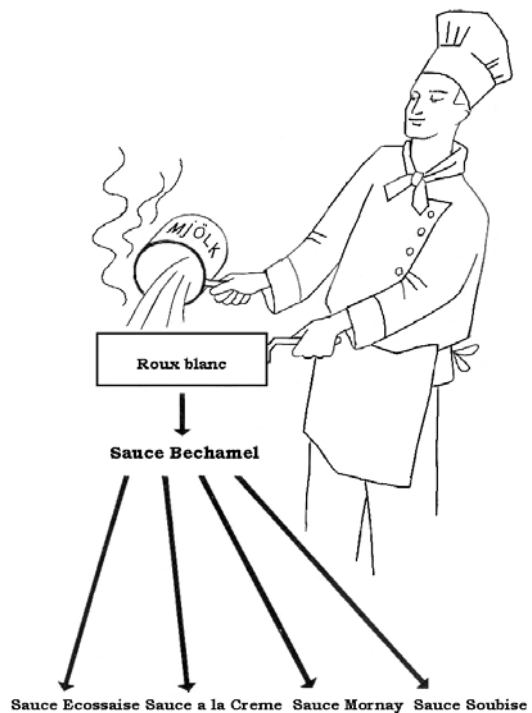
Bechamelsås med finhackad sauterad lök och sky eller köttglace.

Sauce Escoffier – ostronsås

Bechamelsås med ostronspad, finhackade, pocherade ostron och cayennepeppar.

Sauce Ecossoise

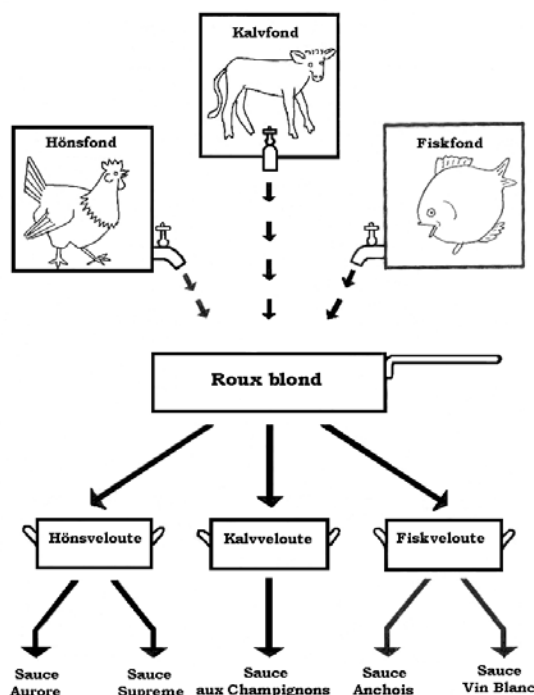
1 liter Sauce à la Crème tillsätts en brunoise av 4 msk morot, 2 msk selleri, 4 msk lök & 2 msk haricots verts, kokta i smör och buljong.



Sauce Veloute.

0,8	l	Ljus fond (fisk, kalv, höns osv.)
55	g	Vetemjöl
40	g	Margarin
		Salt och peppar

1. Gör en ljus bottenredning av margarinet och mjölet.
2. Tillsätt buljongen i omgångar under vispning.
3. Låt såsen sjuda under omrörning i 15 min smaksätt med salt och peppar, sila.
4. Montera eventuellt såsen med lite osaltat smör.



Sauce vin blanc – vitvinssås

8 dl fiskvelouté blandas med 1,5 dl vitt vin och 1,5 dl grädde, koka upp och reducera till 2/3, montera med smör eventuellt red av med liason på 3 äggulor och 1 dl vispgrädde.

Sauce au champignons – champinjonsås

Fräs 400 g skivade champinjoner i smör, tillsätt 1 liter kalvelouté och 2 dl vispgrädde, låt koka i 10 minuter. Smaka av med salt, peppar och eventuellt lite vitt portvin.

Sauce à l'indienne – currysås

Fräs 2 stycken finhackade lökar, 2 stycken finhackade äpplen och 2 msk curry i 70g smör, tillsätt 8 dl höns- eller kalvelouté och 2 dl vispgrädde låt koka i 20 minuter, smaka av med salt och peppar, sila. Man kan tillsätta 2 dl krossad ananas och 2 stycken fint tärnade bananer också.

Sauce suprême

Koka 1 liter höns- eller kalvelouté tillsätt 3-4 dl vispgrädde, montera med 50 g kallt smör.

Sauce Aurore

1 liter suprêmesås smaksätts med 2-3 msk tomatpuré.

Sauce à l'aneth – dillsås.

Koka en reduktion på dillstjälkar, socker, kalvbuljong och ättika. Smaksätt kalvelouté med reduktionen, tillsätt lite grädde och finskuren dill.

Sauce au raitfort – pepparrotsås.

Koka en velouté med lite grädde och smaksätt med rikligt finriven pepparrot.

Sauce Anchois

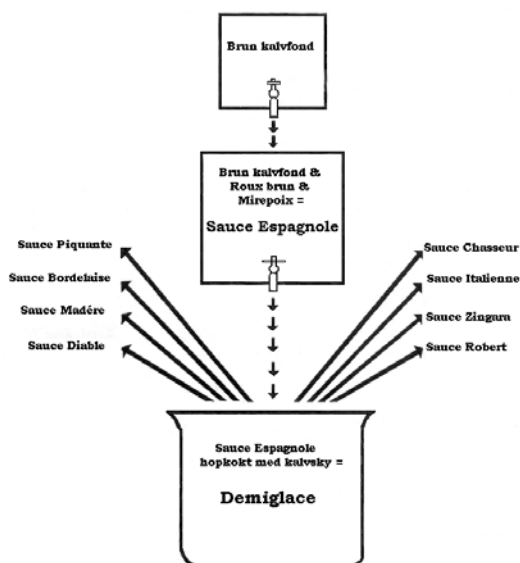
Vitvinssås monteras med sardellsmör och ansjovistärningar.



Sauce Espagnole.

1 l sky
50 g morötter
50 g rotselleri
100 g gul lök
½ msk tomatpuré
70 g margarin
70 g vetemjöl

1. Ansa grönsakerna och skär dem i brunoise.
2. Fräs dem i margarin i ca 15 minuter, tillsätt tomatpurén och fräs ytterligare i 5 minuter.
3. Tillsätt vetemjålet under omrörning och låt det svälla en stund.
4. Koka upp skyn och tillsätt först halva mängden, vispa såsen slät, tillsätt därefter resten av skyn.
5. Låt såsen koka i 30 minuter. Smaka av såsen med salt och vitpeppar.
6. Sila upp såsen.



Sauce Diable

2 finhackade schalottenlökar fräses i smör, håll över 3 dl vitt vin och koka till 1/3 är kvar. Häll i 2 dl Espagnole och koka någon minut, krydda med cayennepeppar.

Sauce Robert

1,5 dl finhackad lök fräses i 1,5 msk smör, 4 dl vittvin tillsätts och får koka in, håll i 8 dl Espagnole sås och koka i 10 minuter. Smaksätt med 1-2 msk Dijonsenap och 1 msk köttglace.

Sauce Piquante

3 dl vittvin och 3 dl vinäger samt 2½ msk schalottenlök kokas ihop tills hälften återstår. Fyll på med 7,5 dl Espagnole och låt koka 10 minuter. Drag kastrullen åt sidan och smaksätt med 3 msk ättiksgurka, lite hackad persilja och estragon.

Sauce Italienne

Till 1 liter Espagnole tillsätts 5 msk Duxellmassa (lök, rökt skinka, champinjoner, vitlök) och 2 msk tomatpuré.

Sauce Bordelaise – rödvinssås.

1 msk schalottenlök fräses i smör, 2 dl rödvin tillsätts och en nypa krossad vitpeppar låt koka ihop tills hälften återstår. ½ liter Espagnole och 2 tsk tomatpuré hälls i. Såsen kokas några minuter och passeras genom en sikt. Eventuellt kan 50 g oxmärg passeras ner i såsen eller skärs i tärningar och blandas i.



Sauce Chasseur – Jägarsås

300 g tunt skivade champinjoner och 2 msk finhackad lök fräses i 60 g smör. Tillsätt 2 dl vitt vin och eventuellt ½ dl cognac och låt det reducera till hälften. 7 dl Espagnole och 2 dl tomatconcassé tillsätts. Låt koka 5 minuter smaksätt med dragon och persilja.

Sauce Grand Veneur – jägmästarsås

3 dl vinäger reduceras till hälften återstår och därefter tillsätts 1 liter Espagnole och ½ tsk krossad vitpeppar. Låt såsen koka i 15 minuter och sila genom en chinois. Smält 2 msk vinbärsgele i en kastrull, häll i 2 dl vispgräddde och slå på såsen. Koka upp och smaksätt med salt. Sila såsen igen genom chinois och montera ner 50 g kallt smör.

Sauce Hongroise – paprikasås

100 g lök, 100 g morot och 75 g rökt fläsksvål finhackas och fräses i 60 g smör. Tillsätt 1-2 msk paprikapulver, 1 dl vetemjöl och 1 dl tomatpuré, låt alltsammans fräsa utan att bli brynt. Häll i 1 liter Espagnole och koka sakta i minst 30 minuter tillsätt därefter 2 dl grädde. Sila och smaka av med salt och peppar och montera ner 50 g kallt smör.

Sauce Perigueux – tryffelsås

1 liter madeirasås tillsätts 2-3 msk finhackad tryffel eller tryffelpersättning samt eventuellt lite äkta tryffelspad.

Sauce poivrade – pepparsås

Skär 60 g morot och 60 g lök i brunoise och fräs i 30 g smör. Tillsätt 5 hackade persiljstjälkar, 1 lagerblad, ½ kg viltparyrer (puts av kött, brosk etc.) och 1 tsk krossad vitpeppar. Häll på 1 dl vitt vin och 1,5 dl vinäger och låt det reducera nästan helt. Fyll på med 7 dl sky och 5 dl Espagnole. Koka sakta tills 1 liter återstår, sila, smaka av med salt och montera ner 50 g kallt smör.

Sauce Madère – Madeirasås

Skär 60 g morot och 60 g lök i brunoise och fräs i 30 g smör. Häll i en liter Espagnole och låt koka 10 min sakta. Tillsätt 1 dl madeira vin och smaka av med salt och peppar. Sila genom chinois.

Sauce Lyonnaise

100 g finhackad gul lök fräses i 1 msk smör och därefter tillsätts 2 dl vitt vin och 1 dl vinäger. Låt reducera tills 1/3 av vätskan är kvar. Häll i 1 liter Espagnole och låt koka sakta någon minut. Smaka av med salt och peppar, sila genom en chinois, montera ner 50 g kallt smör.

Sauce Zingara

7 dl Espagnole, 1,5 dl vitt vin och 2, 5 dl tomatpuré kokas ihop till kraftig och fyllig smak. Lägg i 2 msk finstrimlad oxtunga, 2 msk finstrimlade champinjoner och 2 msk finstrimlad tryffel eller tryffelpersättning som garnityr.



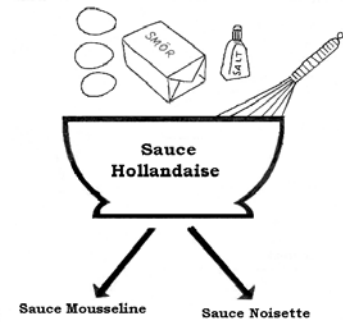
Sauce Hollandaise.

4	msk	Vitvinsvinäger
2	msk	Vatten
2	msk	Hackad schalottenlök
		Vitpepparkorn

Till såsen:

700	g	Smör
7	st	Äggulor
		Citronsaft
		Salt och cayennepeppar
		Eventuellt några droppar
		Worchestershiresås

1. Blanda ingredienserna till reduktionen, låt koka ihop till hälften.
2. Skira smöret (d.v.s. smält det och skilj fett från bottensatsen).
3. Tag 3 msk reduktion i en rostfri bunke eller sauteus, håll i äggulorna och vispa i vattenbad (c:a 80 grader) eller över svag värme, till dess att äggsmeten blir tjock och ljusgul utan att det blir äggröra.
4. Lyft bort smeten från värmen, ställ den på en blöt handduk eller trasa. Nu skall smöret och äggsmeten ha samma temperatur.
5. Tillsätt smöret under vispning, försiktigt i början sedan rikligare mot slutet, om såsen blir för tjock späd med citronsaft.
6. Vrid såsen enligt instruktion genom en silduk.
7. Smaksätt med salt, cayennepeppar, citron och ev. några droppar worsterchiresås.



Sauce Mousseline

Två delar hollandaise och en del vispad grädde. Grädden vänds ner, vispa inte.

Sauce Maximilian

1 liter Hollandaise smaksätts med 2 msk finhackad saltgurka, 2 mosade ansjovisfiléer samt 1 msk ansjovisspad.

Sauce maltaise

1 liter Hollandaise smaksatt med skal + saft av 2 apelsiner.

Sauce Portugaise

1 liter Hollandaise blandas med 200 g skållade, flådda, urkärnade, hackade tomater, 100 g finhackad gul lök, 20 g hackad persilja, 10 g körvel, 10 g dragon.

Sauce Berlinsky

1 liter Hollandaise blandas med 3 dl vispad grädde och 1½ dl röd stenbitsrom.

Sauce Noisette

Hollandaise smaksatt med hasselnöts-smör

Sauce Riche

Hollandaise blandas med tärningar av hummer och tryffel



Sauce Béarnaise

Reduktion:

1	dl	Vinäger
2	msk	Vatten
1	msk	Hackad schalottenlök
1	tsk	Krossade vitpepparkorn Stjälkar från persilja och estragon

Till såsen:

700	g	Smör
7	st	Äggulor
2	tsk	Hackad persilja
1	tsk	Hackad dragon (estragon) Körvel Salt och cayennepeppar

1. Blanda ingredienserna till reduktionen, låt koka ihop till hälften, sila upp den.
2. Skira smöret (d.v.s. smält det och skilj fettet från bottensatsen).
3. Tag 3 msk reduktion i en rostfri bunke eller sauteuse, håll i äggulorna och vispa i vattenbad (ca 80 grader) eller över svag värme, till dess att äggsmeten blir tjock och ljus gul utan att det blir äggröra.
4. Lyft bort smeten från värmen, ställ den på en blöt handduk eller trasa.
5. Nu skall smöret och äggsmeten ha samma temperatur.
6. Tillsätt smöret under vispning, försiktigt i början sedan rikligare mot slutet.
7. Tillsätt dragon, persilja och ev. lite körvel.
8. Smaksätt med salt, cayennepeppar och lite pressad citron.

Sauce Choron

1 liter Béarnaise smaksätts med 1½ dl tomatpuré.

Sauce Foyot

1 liter Béarnaise smaksätts med 1 dl smält köttglace.

Sauce Paloise

Gör en Sauce bearnaise men byt ut dragonen mot pepparmynta.

Sauce Magenta

Bearnaise blandas med tomatconcassé.

Sauce Arlésienne

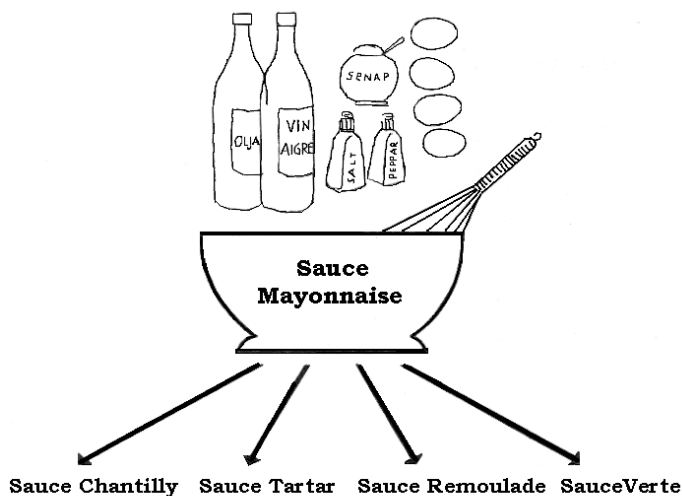
Tomatiserad bearnaise smaksatt med passerad ansjovis.



Sauce mayonnaise

1	l	Matolja
4	st	Ägg
1	msk	Senap
1	msk	Vinäger
		Salt och peppar

1. Skira äggen, det går lättast när de är kylskåpskalla.
 2. Lägg gulorna och senapen i en blandningsmaskin.
 3. Blanda ingredienserna väl på låg hastighet.
 4. Öka hastigheten och tillsätt oljan först droppvis, vartefter såsen tjocknar ökar man tillströmningen av olja till all olja är tillsatt.
 5. Reglera konsistens och smak med vinäger, eventuellt vatten, salt och peppar.
- Obs! Ingredienserna skall ha samma temperatur (helst rumstemp).



Sauce Chantilly

3 dl vispad grädde vänds försiktigt ner i 1 liter mayonnaise.

Sauce tartar

1 liter mayonnaise tillsätts 150 g av vardera finhackad gul lök och gräslök.

Sauce rémoulade

½ dl finhackad ättiksgurka eller pickles, ½ dl kapris, ½ dl hackad persilja, ½ dl dragon, ½ dl körvel och ½ dl senap blandas i 1 liter mayonnaise, smaksätt med lite ansjovisspad. Såsen bör mogna några timmar i kylan.

Sauce verte

½ dl spenat, ½ dl körvel, ½ dl dragon, ½ dl persilja, ½ dl dill och ½ dl gräslök. Kör allt i en mixer till en slät massa och blanda i 1 liter mayonnaise. Smaksätt gärna med lite pressad citron.

Sauce gribiche

1 liter mayonnaise blandas med 2 msk Dijonsenap, 4 hårdkokta hackade ägg, 2 msk grovt hackade kapris, 100 g finhackad ättiksgurka, 1 msk finhackad persilja, 1 msk dragon, 1 msk körvel. Bör mogna i kyl några timmar.

Sauce ravigote

1 liter mayonnaise blandas med 200 g finhackad spenat, 2 msk körvel, 2 msk dragon, 2 msk finhackad kapris och 3 st finhackade förvällade schalottenlökar.

Sauce Rhode Island

3 dl mayonnaise blandas med 2 dl chilisås och 3 dl vispad grädde, smaksätts med paprikapulver, citron, HP-sås eller Worcestersås, cognac.



Sauce andalouse (tomatmajonnäs)

Blanda 1 liter mayonnaise med 1½ dl tomatpuré, ½ dl citronsaft, 1 msk socker, ½ krm cayennepeppar, 2 msk worcestershiresås, 1 st finstrimlad röd paprika. Bör mogna i kyl några timmar.

Sauce suédoise

1 liter mayonnaise blandas med 2 msk ljus dijonsenap och 2 msk riven pepparrot.

Sauce Maximilian II

1 liter mayonnaise blandas med 6 st hårdkokta passerade äggulor, 1 dl finhackad gräslök, 1 msk körvel, 1 msk dragon, 1 msk persilja, 2 msk tomatpuré. Bör mogna i kyl några timmar.

Sauce caucasienne (Rysk sås)

1 liter mayonnaise tillsätts 1 dl torrt vitt vin, 1 dl tomatpuré och 50 g riven pepparrot.

Sauce diable II

Blanda 1 dl rödvinsvinäger, 1 dl vatten, 20 krossade enbär, 2 hackade schalottenlökar och 10 vitpepparkorn i en kastrull. Låt reduktionen koka ihop tills 1/3 av vätskan återstår, sila och kyl den. Blanda ner 1 liter sauce remoulad, 2 krm Colmans senapspulver, ½ krm cayennepeppar och 1 msk socker. Bör mogna i kyl några timmar.

Sauce Kirgis

1 liter sauce remoulad smaksätts med 1 dl tomatpuré, 1 krm cayennepeppar, 2 krm Colmans senapspulver och 2 msk socker.

Skarpsås

8 dl mayonnaise tillsätts 3 hårdkokta passerade eller mosade äggulor, 2 msk Dijonsenap, 2 dl vispad grädde, 2 msk finhackad dill och 2 msk gräslök.

Sauce Châtelaine

Lika delar mayonnaise och vispad grädde blandas ihop.



Sauce Tomate

1	1	Buljong (kalv, höns eller fisk beroende på vad såsen skall användas till)
75	g	Gul lök
50	g	Morötter
50	g	Selleri
50	g	Rökt fläsksvål el. bacon (kan uteslutas)
10	g	Palsternacka
10	g	Purjolök
1,2	dl	Tomatpuré
50	g	Margarin
50	g	Vetemjöl
1	st	Vitlöksklyfta (kan uteslutas)
1	tsk	Socker
		Persiljestjälkar, vitpepparkorn, lagerblad och timjan

1. Ansa och skölj grönsakerna väl.
2. Skär morötter, lök, selleri, palsternacka och svålen till "Mire poix" (grova tärningar).
3. Purjolöken, persiljekvistar, timjan, vitlök och lagerblad binds ihop till "Bouquet garni" (kryddbukett).
4. Smält margarin och fräs svålen däri.
5. Lägg i grönsakerna och låt de också fräsa utan att få färg.
6. Tillsätt mjölet och rosta det så att det får brun nyans, tillsätt tomatpurén och blanda väl.
7. Fyll på med buljongen lite i taget under omrörning för att undvika klumpar, lägg ner
8. bouquet garni.
9. Låt koka i 20 min. Smaksätt med salt och peppar (bryt av med lite socker), sila.



Såstips

Såsen är klimpig

Detta kan bero på att mjölet inte fått svälla tillräckligt i matfettet eller att det inte rörts ut ordentligt med vätskan.

Sila såsen genom en trådsil (chinois) och värm därefter upp såsen igen under omrörning.

Såsen har skurit sig

När det gäller smörsåser kan man försöka med lite iskallt vatten som man håller i ena kanten på bunken, vispa kraftigt, först i kanten sedan i större cirklar. Hjälper inte det får man börja om med nya äggulor.

Såsen är för salt

Ett gammalt beprövat sätt är att lägga ner några råa potatisar och låta dem koka med 10 min. Det brukar dra ut lite salt, men det bästa är att späda ut såsen med grädde, mjölk eller en på inga villkor salt buljong.

Såsen är för tjock

Tillsätt mer av den vätska såsen är gjord av.

Såsen smakar bränt

Inte mycket att göra åt, möjligtvis kan man, efter att man silat såsen, tillsätta vin, cognac eller något med stark smak.

Såsen är inte fyllig

Börja inte med mer salt och peppar utan tillsätt mer av såsens huvudingrediens. Är det en fisksås, tillsätt koncentrerad fiskfond osv.

Såsen är för tunn

Gör en toppredning eller beurre manié. Du kan även koka ihop såsen men tänk på att salthalten ökar vid redueringen.

