

Rødvins Sauce



Ingredienser

- 1 tsk Smør
- 2 stk Løg
- 4 stk Champignons
- 1 Kvist Rosmarin
- 1 Kvist Timian
- 3 dl Rødvin
- 6 dl Oksefond eller 6 dl vand m. bouillontern.
- 1 dl Fløde

Sådan gør du

1. Smelt smørret i en gryde. Skær løgene i grove tern. Det er ikke nødvendigt at skrælle dem først, da der sidder masser af smag i skallen, men skær roden væk, da der kan sidde rester af jord
2. Rens champignons og skær dem i grove tern
3. Sauter løgene og champignons i smørret i et par minutter og tilsæt rosmarin, timian og rødvin. Bring gryden i kog og lad den småkoge uden låg, indtil rødvinen er reduceret til lidt under det halve. Det tager omkring 15-20 min
4. Tilsæt Oksefond eller vand og oksebouillontern og lad igen gryden småkoge uden låg i ca 15 minutter
5. Hæld saucen igennem en sigte, så løg og rosmarin sies fra. Pres al overskydende saft ud af løgene med bagsiden af en ske - de er fulde af god smag. Kassér løg, champignons og krydderurter. Hæld saucen tilbage i gryden og bring den i kog
6. Tilsæt fløde til saucen. Jævn saucen med maizena som du ønsker den. Bring saucen i kog og lad den koge et par minutter
7. Tilsæt madkulør og smag til med sukker, salt og peber til smagen er perfekt afbalanceret
8. Varm saucen igennem og server

Noter:

Har man lidt kødsaft fra grillen eller sous vide kan denne også sagtens tilsættes til sidst..
Der skal så jævnes en smule mere

Husk!
Salt og peber