

Knorr
PROFESSIONAL



Rødvinsaus

Ingredienser

20 g	smør
100 g	sjalottløk
100 g	sopp
25 g	hvitløk
400 ml	rødvin
100 ml	MAILLE Rødvinseddik – EPD 5727672
2000 ml	Knorr Professional Demi Glace – EPD 6061501 / 6057970
4 kvister	timian
10	svarte pepperkorn
2	laurbær
25 g	smør salt og pepper

Fremgangsmåte

1. Skrell og grovhakk sjalottløk, hvitløk og sopp. Fres dette i smør til løken er blank.
2. Tilsett eddik, rødvin, timian, laurbær og pepper. Kok inn til det er under 1/3 igjen.
3. Ha på Demi Glace og kok til ønsket konsistens.
4. Sil sausen. Smak til med salt og pepper. Visp inn de siste 25 g smør.



Knorr
PROFESSIONAL

Tips!
Monter evt med
trøffelolie og
trøffelpaste for
trøffelsaus



Madeirasaus

Ingredienser

20 ml	solsikkeolje
100 g	sjalottløk
100 g	sopp
25 g	hvitløk
50 ml	MAILLE epl-sidederddik - EPD 5727664
400 ml	madeira
2000 ml	Knorr Professional Demi Glace - EPD 6061501 / 6057970
10 g	brunt sukker
5 kviste	timian
5 kviste	persille
	salt og pepper

Fremgangsmåte

1. Skrell og grovhakk sjalottløk og hvitløk. Fres sjalottløk, hvitløk og sopp i de solsikkeolje til løken er blank.
2. Tilsett eddik og madeira. Kok inn til reduseres 50 %.
3. Tilsett Demi Glace og kok til ønsket konsistens.
4. Sett til side og la timian og persille trekke i sausen ca. 15 min.
5. Sil sausen og smak til med salt og pepper.



Knorr
PROFESSIONAL



Blanquette Saus (Espuma)

Ingredienser

500 g	smør
500 ml	Knorr Professional Fond Kylling – EPD 6061485 / 6058408
2	egg (L)
1 dl	eggeplomme – ca. 7-8 stk.
200 g	creme fraiche 38%
20 g	MAILLE hvitvinseddik – EPD 980607
20 g	salt

Fremgangsmåte

1. Smør og kyllingfond kokes sammen
2. Egg, eggeplomme, creme fraiche blandes sammen i en blender. Held over smør og kyllingfond-blandingen mens du blender.
3. Har du en Thermomix blend sausen ved 70 grader i 5-6 min. Alternativt varm sausen til den blir kremet i en kjele. Her må du piske hele tiden, slik at sausen ikke blir til eggerøre.
4. Smak til med salt og eplesidereddik.
5. Sausen er godt egnet til espumaflaske. Du kan også bruke en stavmikser i sausen før servering slik at den skummer litt.



Knorr
PROFESSIONAL



Kyllingsaus med brunet smør

Ingredienser

- 1000 ml** Knorr Professional Fond Kylling – EPD 6061485 / 6058408
- 175 g** brunet smør
- 25 g** MAILLE epl-sidededdik – EPD 5727664
- 35 g** kapers
- 25 g** fint hakket sjalottløk
- 10 g** fint hakket blad persille
- salt

Fremgangsmåte

1. Kok ned kyllingfonden 50% så du sitter igjen med 500ml.
2. Bland inn brunet smør – sausen skal være skilt som en vinaigrette.
3. Rett før servering varmes sausen opp (skal ikke koke) – Tilsett kapers, sjalottløk og persille. Smak til med epl-sidededdik og salt.



Knorr
PROFESSIONAL



Kremet Peppersaus

Ingredienser

2 ss	svart pepperkorn
2 ss	grønn pepper, tørket
1 ss	rosa pepper
150 g	sjalottløk
30 g	smør
50 ml	cognac (kan utelates)
1000 ml	Knorr Professional Kalvefond – EPD 6061493
35 g	MAILLE Dijon Sennep Original – EPD 5727573
400 ml	Rama Professional Piske 31% Lavlaktose – EPD 5363601

Fremgangsmåte

1. Start med å morte eller blende pepperkornene grovt. Kok ned Kalvefond til det gjenstår ca. 600 ml. Fres pepper og løk i smøret. Hell på cognac og flamber. Hell på den reduserte kalvefond og la det koke opp. Hell på Rama Piske og kok til den har en jevn konsistens.
2. Ønsker du og jevne sausen gjør dette med litt MAIZENA blandet i litt kaldt vann.
3. Smak til sausen med Maille dijonsennep og salt.





Sherrysaus

Ingredienser

20 g	smør
100 g	sjalottløk
100 g	sopp
25 g	hvitløk
300 ml	MAILLE sherryeddik – EPD 5517743
5 kviste	timian
100ml	hvitvin
400 ml	sherry
2000 ml	Knorr Professional Kalvefond – EPD 6061493

Fremgangsmåte

1. Skrell og grovhakk sjalottløk, hvitløk og sopp. Fres dette i 20 g smør til løken er blank.
2. Ha på sherryeddik og timian, og la koke til væsken er nesten borte.
3. Ha i hvitvin og sherry, og kok også dette inn til nesten alt er fordampet.
4. Ha til slutt i kalvefond og kok til ønsket konsistens.
5. Sil av sausen og smak til med salt og pepper og eventuelt litt mer sherry.
6. Sausen kan avrundes med et par terninger kaldt smør.





Gastrique

Hva er gastrique? Gastrique brukes til å justere sauser og gryteretter, og i århundrer har franskmennene brukt denne karamelliserte vineddiksirupen for å gjøre sauser eller saus mer smakfulle. Gastrique inneholder smaker som er vanskelige å tilsette individuelt til maten; bitterhet, behersket sødme fra karamelliseringen av sukkeret, fruktighet og friskhet fra eddik.

Når du står overfor en saus som har fått alt den trenger, men som fortsatt mangler helhet og smakstilpassing, er noen spiseskjeer gastrique vanligvis det som trengs. Gastrique egner seg av samme grunn ekstremt godt når du lager mat med et minimum av fett. Du kan smaksette sauser, supper og kokte retter som nevnt, og få god smak uten ekstra fett fra f.eks fløte. Gastrique er relativt enkel å lage, og den varer evig om du oppbevarer den i kjøleskapet eller bare på kjøkkenhyllen i en lukket beholder.

Ingredienser

200 g sukker
400 ml MAILLE edikk
MAILLE rødvinseddik
– EPD 5727672
MAILLE hvitvinseddik
– EPD 980607
MAILLE sherryeddik
– EPD 5517743
MAILLE epl-sideddikk
– EPD 5727664

Fremgangsmåte

Smelt sukkeret til mørk karamell i en panne eller i en tykkbunnet panne. Tilsett eddik og kok gjennom til karamellen har løst seg opp igjen og konsistensen er som sirup med både bitre, syrlige og søte toner. Det er viktig at gastriqueen ikke kokes for tykk, for den blir minst dobbelt så tykk når den er kald – bruk eventuelt litt vann til koking for å koke ut sukkerklumpene før sirupen blir for tykk. Oppbevar gastriqueen i en flaske eller lufttett beholder.

