



Lindholmen Matsal recept

Fiskskolan 13 och 27 april 2016

Vitvinssås

3 dl	vitt, torrt vin
2 st	schalottenlökar
1msk	smör
4 dl	vatten
4 dl	grädde
3 msk	flytande fiskfond
	maizena såsredning (ljus)
2msk	rumsvarmt smör
	salt

Skiva löken fint och fräs den lätt i en kastrull med smöret tills den är mjuk. Tillsätt vinet och låt det koka ihop till ca.halva mängden. Tillsätt grädde, vatten och fiskfond. Låt sjuda långsamt till ca. 5 dl återstår.

Sila såsen och red av med lite maizena till önskad konsistens. Smaka av med salt och citron om du vill. Vispa i en klick smör vid servering för en glansigare och syndigare sås.

För att lyxa till det kan man t.ex. tillsätta lite forellrom och finhackad gräslök i såsen vid servering.

Tips: Försök att använda ett vin utan för mycket fatkaraktär.

Chardonay från "nya världen" har ofta mycket fatsmak. Om du har ett gott vin går det fint att skvätta i lite när du smakar av såsen.