



Smörsås

Ingredienser för 1 liter:

SCHALOTTENLÖK	100 GR	SMÖR	500 GR
VINÄGER	50 GR		
VITT VIN	100 GR		
LÄTTGRÄDDE	250 GR		

								
	Ingredienser	Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Schalottenlök	100 gr	Tillsätt	–	1,000	1 min	Stängt	Hacka
2	Vinäger Vin	50 gr 100 gr	Tillsätt	 100°C	-100	5 min	Öppet	Reducera
3	Lättgrädde	250 gr	Tillsätt	 95°C	-200 R-Mix	10 min	Öppet	
4	Smör	500 gr	Emulsion	 70°C	-200 R-Mix	5 min	Öppet	Smaka av och krydda



KÖKSMÄSTARENS TIPS

För att lyckas väl med receptet måste en väldigt torr bas uppnås under reduceringen.