

Rödvinssås



10 personer

En rödvinssås behöver verkligen inte vara särskilt komplicerad. Använd bra råvaror och följ mitt recept, så står du strax med någonting riktigt gott att servera till dina gäster.

- 2 st rödlökar, skalade
- 1 st rödbeta, skalad
- 1 msk neutral matolja
- 5 dl rött vin
- 1 st vitlöksklyfta, skivad
- 1 st kvist timjan
- ½ st kvist rosmarin
- 7 dl **Knorr Professional Demi-Glace**
- 3 st champinjoner
- 1 st tomat
- 2 msk **MAIZENA Majsstärkelse**
- salt
- nymald svartpeppar

Gör så här

1. Hacka rödlöken fint. Skär rödbetan i små bitar. Fräs på tillsammans med oljan tills det fått lite färg.
2. Slå i det röda vinet och reducera till hälften. Lägg i örter, vitlök och slå på Knorr Professional Demi-Glace. Låt såsen koka i ca 20 minuter.
3. Skär champinjoner och tomat i bitar och lägg bitarna i såsen. Ställ åt sidan i 30 minuter.
4. Sila genom finmaskig sil.
5. Koka upp såsen och red av med Maizena uppblandat med lite vatten. Smaka upp med salt och nymald svartpeppar.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.