Den brune sovs

Forfattere: Klavs Styrbæk, Ole G. Mouritsen, Eva Rymann
Info: Foto: Jonas Drotner Mouritsen
Faglige temaer: Jul

Introduktion:
Ingen andesteg uden brun sovs, som har masser af umami og er indbegrebet af cremethed. Få opskriften på den brune sovs og læs kokkens fif og gastrofysikerens anvisninger til den ultimative sovs her.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Opskrift: Den brune sovs.
Sovsen er en væsentlig del af julemiddagen. Her får du en hel række af kokkens fif og gastrofysikerens anvisninger til den ultimative sovs.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Den brune sovs

Forfatter:
Klavs Styrbæk & Ole G. Mouritsen

Introduktion:
Ingen andesteg uden brun sovs, som har masser af umami og er indbegrebet af cremethed.

Ingredienser:

Braiseringsvæsken fra anden (stegeskyen og saften - kan også være fra andre stege)
3-4 spsk. mel
1 spsk. gelé (ribs, rønnebær eller æble)
kartoffelvand
Salt
Lidt madkulør

Fremgangsmåde:

1. Sigt braiseringsvæsken fra stegen over i en gryde gennem en si.

2. Fjern forsigtigt fedtet på toppen af braiseringsvæsken ved at presse en øse let ned i fedtet, som ligger øverst på væsken. Øsen må ikke gå igennem fedtet og ned til fonden. Bevar et lille fedtlag på toppen (så fedtet kan suge melet til sig).
   Tip: Fedtet kan gemmes på køl, da det er fantastisk til at stege fx kartofler i.

3. Sigt 3 spsk. mel gennem en si, så det bliver jævnt fordelt over braiseringsvæsken i gryden, og lad det synke igennem det øverste fedtlag.

4. Tænd for gryden på middelvarme, og pisk, mens sovsen varmer op og tykner. Lad sovsen simre lidt.

5. Justér tykkelsen på sovsen med den ekstra fond lavet på urterne og med kartoffelvand.

6. Smag til med gelé og salt, og gør sovsen mørkere med lidt madkulør.

7. Hæld til sidst også den kødsaft i, der løber fra under udskæring af anden. Men pas på, at sovsen ikke bliver for tynd.
   Tip: Man kan gøre sovsen mere cremet uden brug af fløde ved gentagne gange at løfte den op med en stor ske og lade den falde ned i gryden i en tynd stråle, så der fanges en masse små luftbobler i sovsen.

Fond med urter og kartoffelvand:

1. Hæld urterne fra stegningen over i en anden gryde.
2. Tilsæt lidt kartoffelvand til urterne, og lad det koge for at få den sidste smag ud.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

2	Find flere opskrifter på juleretter her.

Kopiark

Kopiark:
Den brune sovs (nyt layout).pdf

Den brune sovs

Forfatter:
Klavs Styrbæk & Ole G. Mouritsen

Introduktion:
Ingen andesteg uden brun sovs, som har masser af umami og er indbegrebet af cremethed.

Ingredienser:

Braiseringsvæsken fra anden (stegeskyen og saften - kan også være fra andre stege)
3-4 spsk. mel
1 spsk. gelé (ribs, rønnebær eller æble)
kartoffelvand
Salt
Lidt madkulør

Fremgangsmåde:

1. Sigt braiseringsvæsken fra stegen over i en gryde gennem en si.

2. Fjern forsigtigt fedtet på toppen af braiseringsvæsken ved at presse en øse let ned i fedtet, som ligger øverst på væsken. Øsen må ikke gå igennem fedtet og ned til fonden. Bevar et lille fedtlag på toppen (så fedtet kan suge melet til sig).
   Tip: Fedtet kan gemmes på køl, da det er fantastisk til at stege fx kartofler i.

3. Sigt 3 spsk. mel gennem en si, så det bliver jævnt fordelt over braiseringsvæsken i gryden, og lad det synke igennem det øverste fedtlag.

4. Tænd for gryden på middelvarme, og pisk, mens sovsen varmer op og tykner. Lad sovsen simre lidt.

5. Justér tykkelsen på sovsen med den ekstra fond lavet på urterne og med kartoffelvand.

6. Smag til med gelé og salt, og gør sovsen mørkere med lidt madkulør.

7. Hæld til sidst også den kødsaft i, der løber fra under udskæring af anden. Men pas på, at sovsen ikke bliver for tynd.
   Tip: Man kan gøre sovsen mere cremet uden brug af fløde ved gentagne gange at løfte den op med en stor ske og lade den falde ned i gryden i en tynd stråle, så der fanges en masse små luftbobler i sovsen.

Fond med urter og kartoffelvand:

1. Hæld urterne fra stegningen over i en anden gryde.
2. Tilsæt lidt kartoffelvand til urterne, og lad det koge for at få den sidste smag ud.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv