

Karamelliserad lök- och Black Garlic-sås

ca 7 dl

Ingredienser:

4 st gul lökar, hackade
1 msk olivolja
1 msk smör
1 msk timjan, färsk, finhackad
1 msk rosmarin, färsk, finhackad
1 msk salvia, färsk, finhackad
1 msk dragon, färsk, finhackad
1 liter kycklingbuljongsalt o svartpeppar, efter tycke och smak
2 st Black Garlic vitlökar
100 g smör
4 msk marsalavin eller sherry

Gör så här:

Karamellisera löken i smöret och oljan på medelhög värme i en kastrull eller stekpanna tills den blivit riktigt mjuk och genomskinlig, ca 15-20 min. Rör med jämna mellanrum och låt den inte bränna vid, då blir den besk. Blanda i de färska örterna i löken och låt allt tillagas tills löken vätskat ur sig och halverats i volym, ca 5-10 min. Den ska vara gyllenbrun. Tillsätt 2 dl av buljongen och håll över allt i en mixer. Mixa tills allt är slätt.

Häll tillbaka såsen i kastrullen och tillsätt 6dl buljong. Låt koka ihop/reducera tills ca en tredjedel är kvar av såsen. Skala Black Garlic-löken och kör klyftorna i mixern tills du får en slät pasta. Tillsätt resterande buljong (2dl) och mixa allt till en slät sås.

Häll den mixade buljongen i kastrullen och smaka av med salt och peppar. Tillsätt smöret och koka upp och rör runt tills allt är smält. Tag av kastrullen från värmen och tillsätt Marsalavinet/sherryn. Servera varm.



Karamelliserad lök- och Black Garlic-sås

ca 7 dl

Ingredienser:

4 st gul lökar, hackade
1 msk olivolja
1 msk smör
1 msk timjan, färsk, finhackad
1 msk rosmarin, färsk, finhackad
1 msk salvia, färsk, finhackad
1 msk dragon, färsk, finhackad
1 liter kycklingbuljongsalt o svartpeppar, efter tycke och smak
2 st Black Garlic vitlökar
100 g smör
4 msk marsalavin eller sherry

Gör så här:

Karamellisera löken i smöret och oljan på medelhög värme i en kastrull eller stekpanna tills den blivit riktigt mjuk och genomskinlig, ca 15-20 min. Rör med jämna mellanrum och låt den inte bränna vid, då blir den besk. Blanda i de färska örterna i löken och låt allt tillagas tills löken vätskat ur sig och halverats i volym, ca 5-10 min. Den ska vara gyllenbrun. Tillsätt 2 dl av buljongen och håll över allt i en mixer. Mixa tills allt är slätt.

Häll tillbaka såsen i kastrullen och tillsätt 6dl buljong. Låt koka ihop/reducera tills ca en tredjedel är kvar av såsen. Skala Black Garlic-löken och kör klyftorna i mixern tills du får en slät pasta. Tillsätt resterande buljong (2dl) och mixa allt till en slät sås.

Häll den mixade buljongen i kastrullen och smaka av med salt och peppar. Tillsätt smöret och koka upp och rör runt tills allt är smält. Tag av kastrullen från värmen och tillsätt Marsalavinet/sherryn. Servera varm.



Karamelliserad lök- och Black Garlic-sås

ca 7 dl

Ingredienser:

4 st gul lökar, hackade
1 msk olivolja
1 msk smör
1 msk timjan, färsk, finhackad
1 msk rosmarin, färsk, finhackad
1 msk salvia, färsk, finhackad
1 msk dragon, färsk, finhackad
1 liter kycklingbuljongsalt o svartpeppar, efter tycke och smak
2 st Black Garlic vitlökar
100 g smör
4 msk marsalavin eller sherry

Gör så här:

Karamellisera löken i smöret och oljan på medelhög värme i en kastrull eller stekpanna tills den blivit riktigt mjuk och genomskinlig, ca 15-20 min. Rör med jämna mellanrum och låt den inte bränna vid, då blir den besk. Blanda i de färska örterna i löken och låt allt tillagas tills löken vätskat ur sig och halverats i volym, ca 5-10 min. Den ska vara gyllenbrun. Tillsätt 2 dl av buljongen och håll över allt i en mixer. Mixa tills allt är slätt.

Häll tillbaka såsen i kastrullen och tillsätt 6dl buljong. Låt koka ihop/reducera tills ca en tredjedel är kvar av såsen. Skala Black Garlic-löken och kör klyftorna i mixern tills du får en slät pasta. Tillsätt resterande buljong (2dl) och mixa allt till en slät sås.

Häll den mixade buljongen i kastrullen och smaka av med salt och peppar. Tillsätt smöret och koka upp och rör runt tills allt är smält. Tag av kastrullen från värmen och tillsätt Marsalavinet/sherryn. Servera varm.



Karamelliserad lök- och Black Garlic-sås

ca 7 dl

Ingredienser:

4 st gul lökar, hackade
1 msk olivolja
1 msk smör
1 msk timjan, färsk, finhackad
1 msk rosmarin, färsk, finhackad
1 msk salvia, färsk, finhackad
1 msk dragon, färsk, finhackad
1 liter kycklingbuljongsalt o svartpeppar, efter tycke och smak
2 st Black Garlic vitlökar
100 g smör
4 msk marsalavin eller sherry

Gör så här:

Karamellisera löken i smöret och oljan på medelhög värme i en kastrull eller stekpanna tills den blivit riktigt mjuk och genomskinlig, ca 15-20 min. Rör med jämna mellanrum och låt den inte bränna vid, då blir den besk. Blanda i de färska örterna i löken och låt allt tillagas tills löken vätskat ur sig och halverats i volym, ca 5-10 min. Den ska vara gyllenbrun. Tillsätt 2 dl av buljongen och håll över allt i en mixer. Mixa tills allt är slätt.

Häll tillbaka såsen i kastrullen och tillsätt 6dl buljong. Låt koka ihop/reducera tills ca en tredjedel är kvar av såsen. Skala Black Garlic-löken och kör klyftorna i mixern tills du får en slät pasta. Tillsätt resterande buljong (2dl) och mixa allt till en slät sås.

Häll den mixade buljongen i kastrullen och smaka av med salt och peppar. Tillsätt smöret och koka upp och rör runt tills allt är smält. Tag av kastrullen från värmen och tillsätt Marsalavinet/sherryn. Servera varm.

