

Mandemenuen:

Et godt stykke rødt kød og et godt glas rødvin – så er der dømt lørdags-hygge

Oksekød med tilbehør

Oksefilet – stegt på grill

Grøn salat med grillede peberfrugt, pandestegte champignon, blåbær og en dressing af pesto+olie

Nye danske kartofler, kogt 10 min og derefter stegt i smør på panden, drysset med groft salt fra Blokhus.

Bearnaisen var købt -men se opskrift længere nede, hvis du vil selv vil lave den.

1 flaske **Konvent Divinus Cuvée**, mørkerød og fyldig rødvin, absolut topvin som smager forrygende af cassis, brombær og modne kirsebær.

Velbekomme og god weekend!



Hjemmelavet Bearnaise:

Ingredienser:

3 spsk vand

3 spsk bearnaise essens

4 æggeblommer

200 gram smeltet smør

1 lille håndfuld friskhakket estragon (eller 2 spsk tørret)

0,5 citron

Sådan gør du:

Start med at smelte smørret langsomt i en gryde. Når smørret er smeltet, hælder du forsigtigt den klare del af smørret over i en lille skål. Den hvide og grumsede del smider du ud.

Sæt en tykbundet kasserolle over ved middel varme.

Kom vand og essens i kasserollen sammen med æggeblommerne.





www.vinogmad.dk

Mens det varmer lidt op pisker du massen luftig.

Når det er pisket godt igennem, hælder du forsigtigt lidt af smørret i og pisker videre. Start med en spiseskefuld smør, så din sauce bearnaise når at opsuge smørret. Tilsæt så gradvist en spiseskefuld smeltet smør ad gangen og pisk det ind.

Pas på saucen ikke bliver for varm, så tag gerne gryden lidt på og af varmen. Fortsæt med lidt mere smør og mere piskeri, mere smør, pisk videre og til sidst kan du hælde den resterende del af smørret i i en tynd stråle.

Tilsæt den hakkede estragon og smag til.

Pisk også saften fra en halv citron i.

Hvis du ønsker din sauce bearnaise mere syrlig, kan du tilsætte mere essens og citron. Hvis sovsen er for tyk, kan du tilsætte en smule vand og piske grundigt.

En sauce bearnaise skal serveres ved 40 grader – hverken for kold eller for varm.

Vin
og mad