

HVORDAN LAVER MAN DEN BEDSTE WHISKY SAUCE ? JAN OHRT GIVER DIG TRE OPSKRIFTER

Hvordan laver man den bedste whisky sauce? Ja, hvis ikke os fra Whisky.dk skulle vide det, så må man jo søge hjælp... Derfor satte vi vores blogger Jan Ohrt som er ekspert til at lave madopskrifter, til at give de tre bedste bud på whiskysauce eller whiskeysovs.

Det har meget længe været en offentlig hemmelighed, at vi danskere elsker sovs og kartofler og at de er en hyppig bestanddel på middagsbordet både til hverdag og fest. Oftest har den karakter af en fedtholdig opbagning tilsat nogle smags- og farvestoffer og gerne af en konsistens så den hænger godt fast på gafflen.

Dog har vores stigende madbevidsthed de senere år medført mere nuancerede og knap så fede varianter men vi er stadig glade for en tyk bearnaise til vores bøffer, selvom de fleste helst tyer til den i pulverform frem for selv at røre den op fra bunden. I midt-firserne åbnede så en kæde af bøfhuse med et dansk klingende efternavn, som introducerede whisky-sauce på menu kortet og selv om denne, allerede fra starten, var af tvivlsom kvalitet, blev vi helt pjattede med den.

Idéen med at lave sauce på whisky er slet så tosset, jeg har selv brugt konceptet både til kød, fugl og fisk i forskellige varianter. Og den er faktisk ikke spor svær at lave fra bunden hjemme i køkkenet.

Derfor får du her tre saucer i forskellig sværhedsgrad; den simple, den klassiske og den raffinerede - alle indeholdende whisky:

Den simple Whisky Sauce

50g. smør
en lille dåse tomatpuré
3 spsk. ketchup
1 spsk. rosmarin,
1 dl. whiskey Buffalo Trace Kentucky Straight Bourbon Whiskey 40%
1 kvart piskefløde
salt og peber

Varm smørret med tomatpuré og rosmarin og kog det op et par minutter, tilsæt whisky og kog det op yderligere et par minutter så alkoholen fordamper. Tilsæt fløden under varme og omrøring, smag til med salt og peber. Server varmt og straks.



WHISKY.DK

Så behøver du ikke at lede længere

HVORDAN LAVER MAN DEN BEDSTE WHISKY SAUCE ? JAN OHRT GIVER DIG TRE OPSKRIFTER

Den klassiske Whiskysovs

- 2 spsk. olivenolie
- 1 skalotteløg,
- 2 fed. hvidløg
- 2 spsk. blandede peberkorn
- 1 god skive smør
- 1 dl. fløde
- 2 dl. oksebouillon
- 1 dl. whiskey Buffalo Trace Kentucky Straight Bourbon Whiskey 40%

Varm olien mildt op i en sovsepande og hæld de fint hakkede løg samt hvidløg på og varm dem godt igennem, til de er bløde og gennemsigtige, salt og peber på før du hælder din bouillon i panden og lader det hele simre halvt ind i et kvarters tid. Så sigter du suppen og hælder den tilbage i panden. På med en god klat smør, så whiskey, fløde og de blandede peberkorn. Lad saucen reducere en tre-fire minutter og server.

Den raffinerede whiskey sauce

- 2 ½ dl. whiskey - Buffalo Trace Kentucky Straight Bourbon Whiskey 40%
- 2 spsk. balsamico
- 5 spsk. kalvefond
- 2 kviste frisk rosmarin
- 1 kvist frisk timian
- ½ skalotteløg finthakket
- 1 spsk. rosenpeber
- 1 dåse tomatpuré
- 1 spsk. bbq sauce
- 1 spsk. tomatketchup
- 1 spsk. sennep (gerne grov)
- 2 ½ dl. piskefløde
- samt lidt salt, sukker og peber.

Nip bladene af rosmarin- og timianstilkene og hak dem fint. Gem stilkene. Skær skalotteløg i små tern. Kom 1,5 dl. whiskey, kalvefond og 1 spsk. balsamico sammen med løg og stilke i en gryde og kog ind til det halve. Stil denne essens til side.

Hæld så resten af whiskey, balsamico og peberkorn i en anden gryde og varm grundigt op. Tag gryden af ilden og flamber. Når ilden er brændt ud, tilsættes tomatpuré, bbq sauce, ketchup og sennep og sauterer et minuts tid. Tilsæt så essensen fra før og lad det varme godt igennem, før du hælder fløden og de hakkede krydderurter på. Lad saucen simre 5-10 min afhængig af den ønskede konsistens. Smag til med salt, sukker og peber før du serverer. Fælles for alle tre varianter er, at de bedst nydes med det samme.



WHISKY.DK

Så behøver du ikke at lede længere