

# SÅDAN LAVER DU EN PERFECT SOVS

Hvis du tror, at man laver en fond ved at kaste nogle knogler og lidt grønsager i en gryde, har du egentligt ret.

Kogning af fond er en basal proces, som danner basis for mange retter. Vi koger egentligt bare kød og nogle grøntsager i vand, men det er vigtigt at kende de fysiske og kemiske processer, der ligger bagved.

En hurtig kontra en langsom nedkogning giver to meget forskellige resultater.

Mange kokebøger skriver, at man skal koge en kødfond ned til for eksempel 10 procent af dens oprindelige volumen. På den måde får fonden en kraftig smag, og gør den mere tyktflydende. Det er dog meget afgørende for smagen i den reducerede fond, hvor længe den har kogt. Mange af de kemiske reaktioner er tidsafhængige og giver først smag, efter fonden har kogt i længere tid.

Et eksempel på en smag der er meget tidsafhængig, er smagen af brunet kød og stegeskorpe.

Typisk vil en fond smage af kogt kød og grøntsager, mens smagen af stegthed først kommer frem, når fonden har kogt i lang tid.

Vil du lave en sovs, der smager stegt, skal du altså gå i gang med at lave fonden tidligere end ellers.

En anden måde man typisk forstærker den brune og stegte smag, er ved at stege grøntsagerne, inden man koger dem.

Hvis du vil nyde de fine aromaer i en god vin, så drik den til maden i stedet for at hælde den i sovsen.

Vinen skal vælges med omhu, da dens smageegenskaber har væsentlig betydning for smagen i kødfonden og sovsen.

Derfor anbefales det ikke, at du flår proppen af en ti år gammel Barolo for at gøre din rødvinssovs ekstra lækker.

Aromastofferne i den dyre Barolo forsvinder hurtigt fra smagen i fonden. Det er spild af god rødvin. I stedet skal du sigte efter andre kvaliteter, når du vælger vin til din fond.

Det er ikke, hvor god en vin er, der er afgørende. Det er hvilken vin, man vælger. Vinen skal afstemmes med det ønskede resultat og udvælges ud fra mængden af garvesyre, surhed, sødme og bitterhed. Det er balancen mellem de forskellige smage, der er vigtig

Desuden har valget af vin også stor indflydelse på, hvordan fonden i sidste ende kommer til at se ud.

# SÅDAN LAVER DU EN PERFEKT SOVS

## Julesovs

En perfekt julesovs kan se således ud til 8 personer:

Forberedelsestid: 20 mins Tilberedningstid: 3 timer Total tid: 3 timer 20 mins Antal personer: 8

### Ingredienser

- 3 store gulerødder
- 2 store løg
- 3 stængler blegselleri
- 2 fed hvidløg
- Et par skiver bacon
- 5 laurbær
- 5 salvieblade
- 1 kvist rosmarin
- 1 velvokset glas rødvin (gerne en kraftig en af slagsen)
- 1 liter vand
- Evt. 1 tsk røgsalt
- 10 kyllingevinger/lår (gerne økologiske eller fritgående hvis du kan skaffe det)
- Kraft fra kalkun/and/flæskesteg/gås
- Evt. Ribsgele, citron, soya
- 2 stjerneanis
- Salt/peber
- Olivenolie

### Tilberedning

1. Rengør alle dine grøntsager og skær dem ud i grove stykker.
2. Hvis du bruger kyllingelår, så giv dem et bask på benet med den "ryggen" af en tung kniv eller en kødøkse hvis du har sådan en. Vi er interesseret i at få en masse smag og kraft fra benet med ud.
3. Smid samtlige tørre ingredienser i en bradepande, og giv det en gang olie,
4. Brank det i ovnen ved 200 grader i 1,5 timer.
5. Så tager du hele molevitten ud. Hvis du som jeg har bradepander som kan gå på komfuret, så kan du med fordel bare smide den op og skrue godt op. Ellers må det op i en gryde.
6. Mos det hele grundigt, så vi får smagen godt ud.
7. Tilsæt så vinen og lad det koge godt ind.
8. Så tilsætter du vand og lader det koge godt sammen i ca. 45 minutter, jo længere du koger det ind jo stærkere og mørkere bliver det.
9. Så skal det gennem en si (evt. med et klæde), hvor du igen moser godt i det, for at få alt smagen med ud.
10. Nu har du din lækre grundsovs, som du meget nemt kan arbejde videre med på selve aftenen!

# SÅDAN LAVER DU EN PERFEKT SOVS

## Til Juleaften

1. Om du får and, gås, flæskesteg eller noget helt fjerde, sørger du naturligvis for at have en bradepande med vand, som efter stegning skummes grundigt for fedt og tilføres din dejlige grundsovs.
2. Herefter smager du, som altid, til med salt og peber og justerer evt. med lidt citron, ribsgele eller soya og så er din sovs faktisk klar!

## Jævning og kulør

1. Det er en religionssag om sovs til juleaften skal være lys eller mørk, og om den skal være "tynd" eller tyk og om den skal være med eller uden fløde.
2. Alt efter hvor din familie befinder sig i krigen, tilføjer du naturligvis kulør efter behov, jævner den eller tilsætter en sjat fløde (har det iøvrigt nogensinde skadet en sovs?) og koger sovsen lidt ind.

## Brun Basissovs

Den er uundværlig: Den brune sovs. Vi skal have sovs til frikadellerne, til kartoflerne, til hakkebøfferne - og alle de andre retter, den brune sovs med fordel kan ledsage. Den skal smage som mormor lavede den, og gerne sidde fast på kartoflerne. Sådan en brun sovs har vi opskriften på her - servér den til lige det, du har lyst til!

Smelt 15 g smør i en gryde

1. Tilsæt 2 spsk hvedemel og pisk indtil melet er opsuget i smørret
2. Tilsæt 4 dl mælk eller fon en tredjedel ad gangen- og pisk konstant.
3. Kog sovsen cirka 5 minutter og smag den til med salt og peber og tilsæt kulør.



# SÅDAN LAVER DU EN PERFEKT SOVS

## Sådan laver du en grund fon til sovs

- 1 stk pastinak
- 2 dl tomatpure
- 5 kilo okse- eller kalveben
- 10 stk hvide peberkorn
- 2 stk løg
- 5 stk laurbærblade
- 4 stk hvidløg
- 1 stk persillerod
- 1 stk porre
- 3 stk gulerødder
- 0.25 stk knoldselleri

Brun benene i ovnen, i ca. 2 timer ved 175 grader.

- 1.Skræl og rens samtlige grøntsager, og skyl grundigt med koldt vand.
- 2.Brun grøntsagerne med i ovnen, den sidste halve times tid.
- 3.Svits tomatpure i en stor gryde.
- 4.Hæld både grøntsagerne og benene ved, og fyld vand i gryden så det lige dækker benene.
- 5.Bring det hele i kog, og lad det simre mellem 14 og 16 timer.
- 6.Husk at skumme fonden ca. hver time, for fedt og skum.
- 7.Hvis ikke du er tilfreds med smagen, kan du gentage det hele igen, men istedet for vand, bruger du så fonden fra første gennemløb.