

Recepten utarbetade i Elisabeth Östmans husmoderskurs.

## Såser till fisk.

(Eftertryck förbjudes.)

### Fisksås med persilja, gräslök, hackade ägg, rödlök eller ansjovis (f. 6 pers.)

1½ msk. smör (30 gr.),  
4 msk. mjöl (40 gr.),  
6 dl. fiskspad,  
3 msk. hackad persilja eller  
2 msk. hackad gräslök eller  
1 hårdkokt, hackat ägg eller  
1—2 rödlökar eller  
4—6 ansjovisfiléer,  
salt, socker,  
vitpeppar,  
(1 äggula).

Beredning: Smör och mjöl fräsas 2 min., fiskspadet spädes på och såsen får koka 5 min., varefter persiljan eller gräslöken eller de hackade äggen tillsätts och såsen avsmakas med kryddorna. — Om 1 tsk. kallt smör tillsätts den färdiga såsen, höjes smaken betydligt. — Om så önskas, avredes såsen med 1 äggula. Detta göres innan det kalla smöret tillsätts.

Användes lök i såsen, skalas och förvålles den 5 min. i lätt saltat vatten, får rinna av, hackas fint och brynes i smöret innan mjölet tillsätts.

Kokas såsen med ansjovis, stötas filéerna i stenmortel med 10 gr. smör och läggs i tillika med 1 msk. hackad persilja, då såsen är färdigkokt.

I enklare fall uteslutes smöret, fiskbuljongen kokas upp, varefter mjölet, utrört med litet vatten, tillsätts och såsen får koka 5 min.

### Senapssås (f. 6 pers.)

1½ msk. smör (30 gr.),

Beredning: Korinterna rensas, sköljas mycket väl i flera ljumma vatten, sätts på i 6½ dl. kallt vatten och få koka mjuka; hållas upp i durkslag och korintspadet användes till såsen. Smör och mjöl fräses 2 min. Korintspadet spädes på och såsen får koka 5 min. Korinterna läggs i såsen, som avsmakas med socker eller sirap, ättika och salt och avredes, om så önskas, med den uppvispade äggulan.

I enklare fall uteslutes smöret och såsen avredes med mjölet, utrört i litet vatten.

### Tomatsås (f. 6 pers.)

5 tomater eller ½—1 dl. tomatpuré,  
1½ msk. smör (30 gr.),  
4 msk. mjöl (40 gr.),  
3 dl. fiskbuljong,  
1 dl. mjölk eller grädde,  
salt, socker,  
vitpeppar.

Beredning: Tomaterna skalas och passeras. Smör och mjöl fräses 2 min., buljongen, tomatpurén och mjölken spädas på och såsen får koka 5 min., varefter den avsmakas med kryddorna.

I enklare fall uteslutes smöret och såsen avredes med mjölet, utrört i litet vatten.

### Kapriksås (f. 6 pers.)

1½ msk. smör (30 gr.),  
4 msk. mjöl (40 gr.),

2 dl. fiskbuljong,  
3 dl. mjölk eller grädde,  
salt, socker, vitpeppar (1 äggula).

Beredning: Svampen, skuren i fina tärningar, fräses i smöret tills det är klart, då mjölet tillsätts och blandas väl med svampen, varefter svampspadet, fiskbuljongen och mjölken spädas på och såsen får koka 5 min. Den avsmakas med kryddorna och avredes, om så önskas, med äggulan.

### Murkelsås (f. 6 pers.)

10 gr. torkade murklor,  
2 msk. smör (40 gr.),  
4 msk. mjöl (40 gr.),  
1 dl. murkelspad,  
3 dl. fiskbuljong,  
2 dl. grädde,  
salt, socker, vitpeppar,  
(1 äggula).

Beredning: De torkade murklorna läggs i vatten över natten, sätts på i kallt, saltat vatten och förvålles 10 min. Spadet hälls bort, murklorna påsätts i 3 dl. nytt, saltat vatten och få koka omkr. 40 min. Murklorna upphållas, spadet tillvaratas och svampen hackas fint. Såsen beredes därefter som i föregående recept.

### Räksås (f. 6 pers.)

3—4 hg. räkor,  
1 kula kräft- eller hummersmör (10 gr.)

tidigt med kryddorna. Om så önskas, avredes såsen med 1 äggula.

I enklare fall uteslutes smöret och såsen avredes med mjölet, utrört med litet vatten eller fiskbuljong.

### Korintsås (f. 6 pers.)

2 msk. korinter (40 gr.),  
6½ dl. vatten,  
1½ msk. smör (30 gr.),  
4 msk. mjöl (40 gr.),  
1 msk. socker eller sirap,  
1—2 msk. ättika, salt,  
(1 äggula).

önskas, med den uppvispade äggulan. Om så önskas, tillsätts sist det kalla smöret.

I enklare fall uteslutes smöret och såsen avredes med mjölet, utrört i litet vatten eller fiskbuljong.

### Svampsås (f. 6 pers.)

1 liten burk konserv. svamp eller 1 lit. färsk svamp,  
(3 dl. vatten, ½ tsk. salt till förvällning av färsk svamp),  
2 msk. smör (40 gr.),  
4 msk. mjöl (40 gr.),  
1 dl. svampspad,

buljongen och grädden spädas på och såsen får koka 5 min. Om så önskas tillsätts 1 äggula jämte räskorna, varefter såsen får sjuda samt avsmakas med kryddorna.

### Hummersås.

1 msk. smör (20 gr.),  
1 kula kräftsmör (10 gr.),  
4 msk. mjöl (40 gr.),  
3 dl. fiskbuljong,  
3 dl. grädde,  
1 burk hummer (¼ lit.),  
salt, socker, vitpeppar,  
(1 äggula).

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library of Sweden

1919

Recepten utarbetade i Elisabeth Östmans husmoderskurs.

## Såser till fisk.

(Eftertryck förbjudes.)

### Fisksås med persilja, gräslök, hackade ägg, rödlök eller ansjovis (f. 6 pers.)

1½ msk. smör (30 gr.),  
4 msk. mjöl (40 gr.),  
6 dl. fiskspad,  
3 msk. hackad persilja eller  
2 msk. hackad gräslök eller  
1 hårdkokt, hackat ägg eller  
1—2 rödlökar eller  
4—6 ansjovisfiléer,  
salt, socker,  
vitpeppar,  
(1 äggula).

Beredning: Smör och mjöl fräsas 2 min., fiskspadet spädes på och såsen får koka 5 min., varefter persiljan eller gräslöken eller de hackade äggen tillsätts och såsen avsmakas med kryddorna. — Om 1 tsk. kallt smör tillsätts den färdiga såsen, höjes smaken betydligt. — Om så önskas, avredes såsen med 1 äggula. Detta göres innan det kalla smöret tillsätts. Användes lök i såsen, skalas och förvällas den 5 min. i lätt saltat vatten, får rinna av, hackas fint och brynes i smöret innan mjölet tillsätts.

Kokas såsen med ansjovis, stötas filéerna i stenmortel med 10 gr. smör och läggs i tillika med 1 msk. hackad persilja, då såsen är färdigkokt.

I enklare fall uteslutes smöret, fiskbuljongen kokas upp, varefter mjölet, utrört med litet vatten, tillsätts och såsen får koka 5 min.

### Senapssås (f. 6 pers.)

1½ msk. smör (30 gr.),  
4 msk. mjöl (40 gr.),  
2—3 tsk. engelsk eller fransk senap,  
6 dl. fiskspad,  
salt, socker,  
(1 äggula).

Beredning: Smör, mjöl och engelsk senap fräsas 2 min., fiskspadet spädes på och såsen får koka 5 min., varefter den avsmakas med kryddorna.

Användes fransk senap, utröres den med litet fiskspad och tillsätts samtidigt med kryddorna. Om så önskas, avredes såsen med 1 äggula.

I enklare fall uteslutes smöret och såsen avredes med mjölet, utrört med litet vatten eller fiskbuljong.

### Korintsås (f. 6 pers.)

2 msk. korinter (40 gr.),  
6½ dl. vatten,  
1½ msk. smör (30 gr.),  
4 msk. mjöl (40 gr.),  
1 msk. socker eller sirap,  
1—2 msk. ättika, salt,  
(1 äggula).

Beredning: Korinterna rensas, sköljas mycket väl i flera ljumma vatten, sätts på i 6½ dl. kallt vatten och få koka mjuka; hållas upp i durkslag och korintspadet användes till såsen. Smör och mjöl fräsas 2 min. Korintspadet spädes på och såsen får koka 5 min. Korinterna läggs i såsen, som avsmakas med socker eller sirap, ättika och salt och avredes, om så önskas, med den uppvispade äggulan.

I enklare fall uteslutes smöret och såsen avredes med mjölet, utrört i litet vatten.

### Tomatsås (f. 6 pers.)

5 tomater eller ½—1 dl. tomatpuré,  
1½ msk. smör (30 gr.),  
4 msk. mjöl (40 gr.),  
3 dl. fiskbuljong,  
1 dl. mjölk eller grädde,  
salt, socker,  
vitpeppar.

Beredning: Tomaterna skalas och passeras. Smör och mjöl fräsas 2 min., buljongen, tomatpurén och mjölken spädas på och såsen får koka 5 min., varefter den avsmakas med kryddorna.

I enklare fall uteslutes smöret och såsen avredes med mjölet, utrört i litet vatten.

### Kaprisås (f. 6 pers.)

1½ msk. smör (30 gr.),  
4 msk. mjöl (40 gr.),  
5 dl. fiskbuljong,  
1 dl. grädde,  
2 msk. hackad kapris,  
1—2 msk. kapisättika,  
salt, socker,  
vitpeppar,  
1 äggula,  
(1 tsk. kallt smör (5 gr.).

Beredning: Smör och mjöl fräsas 2 min., fiskspadet och grädden spädas på och såsen får koka 5 min., avsmakas med kryddorna och avredes, om så önskas, med den uppvispade äggulan. Om så önskas, tillsätts sist det kalla smöret.

I enklare fall uteslutes smöret och såsen avredes med mjölet, utrört i litet vatten eller fiskbuljong.

### Svampsås (f. 6 pers.)

1 liten burk konserv. svamp eller 1 lit. färsk svamp,  
(3 dl. vatten, ½ tsk. salt till förvällning av färsk svamp),  
2 msk. smör (40 gr.),  
4 msk. mjöl (40 gr.),  
1 dl. svampspad,

2 dl. fiskbuljong,  
3 dl. mjölk eller grädde,  
salt, socker, vitpeppar (1 äggula).

Beredning: Svampen, skuren i fina tärningar, fräses i smöret tills det är klart, då mjölet tillsätts och blandas väl med svampen, varefter svampspadet, fiskbuljongen och mjölken spädas på och såsen får koka 5 min. Den avsmakas med kryddorna och avredes, om så önskas, med äggulan.

### Murkelsås (f. 6 pers.)

10 gr. torkade murklor,  
2 msk. smör (40 gr.),  
4 msk. mjöl (40 gr.),  
1 dl. murkelspad,  
3 dl. fiskbuljong,  
2 dl. grädde,  
salt, socker, vitpeppar,  
(1 äggula).

Beredning: De torkade murklorna läggs i vatten över natten, sätts på i kallt, saltat vatten och förvällas 10 min. Spadet hälls bort, murklorna påsätts i 3 dl. nytt, saltat vatten och få koka omkr. 40 min. Murklorna upphållas, spadet tillvaratas och svampen hackas fint. Såsen beredes därefter som i föregående recept.

### Räksås (f. 6 pers.)

3—4 hg. räkor,  
1 kula kräft- eller hummersmör (10 gr.),  
1½ msk. smör (30 gr.),  
4 msk. mjöl (40 gr.),  
3 dl. fiskbuljong,  
3 dl. grädde,  
(1 äggula),  
salt, socker,  
vitpeppar.

Beredning: Räkorna sköljas, skalas och fräsas i smöret tills det är klart, då de klämmas upp med sked och mjölet fräses med smöret 2 min., fiskbuljongen och grädden spädas på och såsen får koka 5 min. Om så önskas tillsätts 1 äggula jämte räkor, varefter såsen får sjuda samt avsmakas med kryddorna.

### Hummersås.

1 msk. smör (20 gr.),  
1 kula kräftsmör (10 gr.),  
4 msk. mjöl (40 gr.),  
3 dl. fiskbuljong,  
3 dl. grädde,  
1 burk hummer (¼ lit.),  
salt, socker, vitpeppar,  
(1 äggula).

Beredning: Smör och mjöl frä-sas 2 min., varefter fiskbuljongen och grädden spådas på och såsen får koka 5 min. Den uppvispade äggulan till-sättes, om så önskas, tillika med hum-mern skuren i små bitar. Såsen får sjuda under försiktig omrörning, så att hummern ej går sönder. Avsmakas noga med kryddorna.

Användes färsk hummer, beräknas 1 hummer för 6 pers.

#### Citronsås till fisk (f. 6 pers.)

25 gr. smör,  
3 äggulor,  
3 dl. grädde,  
1 gr. salt,  
1 tsk. socker,  
skal och saft av ½ liten citron,  
2 msk. förväld, finhackad persilja.

Beredning: Smöret smältes, de uppvispade äggulorna, grädden och kryddorna tillsätts och såsen får sjuda, tills den är tjock och pösigt, då den avsmakas med citronskal och saft samt mera kryddor, om så fordras. Sist tillsättes persiljan och såsen hål-les varm i vattenbad.

#### Falsk hollandaise (f. 6 pers.)

40 gr. smör,  
1 msk. mjöl (10 gr.),  
1 gr. salt,  
1 tsk. socker (5 gr.),  
¼ gr. vitpeppar,  
3 äggulor,  
2 dl. vatten,  
1 tsk. citronsaft.

Beredning: Smöret röres i en ljun kastrull, tills det är vitt och pösigt, därefter nedröras mjölet, äggulorna en i sänder, saltet, sockret och pepparn. Kastrullen sättes över svag eld, det kalla vattnet tillsättes, litet i sänder, under ständig vispning och såsen får sjuda, tills den är tjock och glansig. Kastrullen lyftes av och såsen avsmakas genast med citron-saft och hålles varm i vattenbad.

#### Skarpsås (f. 6 pers.)

2 hårdkokta och 2 råa äggulor,  
½ tsk. salt,  
2—3 tsk. socker (10—15 gr.),  
¼ tsk. vitpeppar,  
1 tsk. engelsk eller fransk senap,  
1—1½ msk. vinäger,  
2½ dl. grädde (helst tjock).

Beredning: De hårdkokta äggulorna passeras genom sikt och röras väl med de råa äggulorna, kryddorna, senapen och vinägern, varefter gräd-den tillsättes. (Användes tjock gräd-de, vispas denna till skum, och då kan ett ägg uteslutas.)

Såsen kan tillsättas med finhackad dill eller gräslök.

#### Falsk majonnäs (f. 6 pers.)

1½ msk. smör (30 gr.),  
4 msk. mjöl (40 gr.),  
¼ tsk. engelsk senap,  
3 dl. vatten,  
1—2 äggulor,  
1 msk. vinäger,  
2 msk. fin matolja,  
1 msk. citronsaft,  
1 tsk. salt,  
2 tsk. socker (10 gr.),  
¼ tsk. vitpeppar.

Beredning: Smör, mjöl och se-nap fräsas 2 min., vattnet spådes på litet i sänder och såsen får koka under rörning 10 min. Den upphålles och röres, tills den är avsvalnad, då äggulorna, en i sänder, iröras och så-sen arbetas med slev omkr. ½ tim., under det att vinägern, matoljan och citronsaften tillsätts, litet i sänder, under jämn rörning. Såsen avsmakas noga med kryddorna. Denna sås användes i stället för äkta majonnäs för dem som ej fördraga matolja.

I enklare fall uteslutes smöret och såsen avredes med mjölet, utrört i litet av vattnet.

#### Äkta majonnäs (f. 6 pers.)

2 äggulor,  
½ tsk. salt (2 gr.),  
några korn cayenne,  
¼ tsk. fransk senap,  
1 msk. dragonättika eller vinäger,  
1½ dl. fin matolja,  
1—2 tsk. citronsaft,  
1—2 tsk. kokande vatten.

Beredning: Äggulorna läggas i en stor spillkum tillika med kryddorna (samt senapen, om så önskas) och röres med träsked 10 min. Ättikan hålles så småningom över gulorna under kraftig rörning. Då ättikan blandats med gulorna, tillsättes matoljan i en smal stråle under jämn rörning. Så-sen avslutas med citronsaften och det kokande vattnet — detta senare för att förhindra att den skär sig. Majon-näs, tillagad på detta sätt, är ganska flytande, den bör därför stå på svalt (ej för kallt ställe) 4—5 tim. för att tjockna. Den kan förvaras 3—4 da-gar utan att taga skada blott den är väl övertäckt och ej får stå på is. Har såsen skurit sig, kan detta av-hjälpas genom att så småningom röra ned den i 1 äggula och ½ msk. ättika. Såsen blir ljusare, om senapen ute-slutes och enbart citronsaft användes i stället för ättika.

#### Remouladesås (f. 6 pers.)

Äkta eller falsk majonnäs,  
2 tsk. fransk senap,  
½ msk. fint hackad saltgurka,  
½ msk. hackad kapis,  
1 tsk. finhackad persilja,  
1 tsk. finhackad körvel,  
1 tsk. finhackad dragon,  
½ tsk. ansjovisessens.

Beredning: Äkta majonnäs be-redes som i föregående recept. Denna tillsättes med senapen, saltgurkan, kapisen, persiljan, körveln, dragon och ansjovisessensen. Såsen omröres väl och avsmakas noga. Serveras till fiskfiléer, stekta i flottyr.