

Oppskrifter med Røros Smør

Røros Smør egner seg godt som tilbehør til rakfisk. Anna tilbehør til rakfisken kan være kokte poteter, flatbrød, rødbeter, løk og rømme.

Røros Smør setter også en spiss på spekemat og bakte poteter

Hvis du ønsker å lage ekstra gode sauser, vil Røros Smør sette en spiss på smaken.



KLASSISK HOLLANDAISESAUS

3 eggeplommer
180 g Røros Smør
1 ss kaldt vatn
1 ss friskpressa sitrønsaft
½ ts salt
2x1 ss kaldt Røros Smør
salt og hvit pepper
sitrønsaft

Smelt smøret og sett det til avkjøling. Det skal være lunka ved bruk. Knekk egga i en liten tykkbunnet kjele. Pisk kraftig, tilsett kaldt vatn, sitrønsaft og salt og pisk videre.

Tilsett 1 ss kaldt smør og sett kjelen på svært svak varme. Rør jevnt mens blandinga sakte varmes opp og eggeplommene begynner å tykne. Når du ser bunnen av kjelen, tar du kjelen av plata og pisker inn 1 ss kaldt smør. Nå kan du helle det lunkne smøret i eggemasen i en syltynn stråle mens du rører kraftig.

Bruk bare det gule smøret og ikke bunnfallet som er melkeproteiner og salt. Smak til med salt, hvit pepper og eventuelt mer sitrønsaft. Server sausen varm sammen med dampa nykål, røykt laks, westfaler- eller parmaskinke etter smak.

RØDVINSSAUS

6 porsjoner

3 ss Røros Smør
1 sjalottløk eller liten løk
1 båt hvitløk
2 ss hvetemjøl
3 dl kraft /buljong
3½ dl rødvin (alkoholfri går bra)
1 ts salt
½ ts timian
¼ ts grovmalt pepper
2 ts ripsjelé

Finhakk løk og hvitløk og fres det i 1 ss smør til det blir blankt og mjukt uten at det blir farge. Dryss på mjøl og spe med krafta og 3 dl av vinen. Tilsett timian og pepper og kok sausen minst 15 minutter.

Sil sausen. Kok opp, tilsett resten av vinen og rør i ripsjeléen. Smak til med salt og rør til slutt inn 2 ss smør, da blir sausen blank.