

Jarl & Jettes opskriftkort ©

Supersauce til fisk og skaldyr

Denne opskrift er inspireret af vore mange ophold i Skagen hvor vi lever af fisk og skaldyr. Jeg ville gerne prøve noget andet end det sædvanlige og da jeg havde afskåret og nedfrosne grønne aspargesender besluttede jeg at de skulle være hoveddeltageren i denne sauce. Dagen før kogte jeg en aspargessuppe af disse ender, det blev blendet med en stavblender og siet.

Aspargesonden blev indkogt og tilsmagt med peber, salt og en anelse sukker, så tilsættes lidt hummerbisque eller Oscars hummerfond, skallen af ½ lille øko.citron med saften (tilsmagt den halve eller hele) en stor klat smør og en dl. Piskefløde. Det hele jævnes med en jævning af mælk og mel.

