

Korshags kalla såser.

Sås till varmrökt lax.

3 dl vispad grädde
3 dl gräddfil
250 g majonnäs
1 burk kapris
2 tsk rivna lök
2 st rivna äpplen
2 tsk curry
Hackad dill
Salt & peppar

Varm sherrysås.

2 dl crème fraiche
3 dl vispgrädde
1 ½ dl halvtorr sherry
1 st fiskbuljongtärning
1 msk smör + 1 msk vetemjöl

Koka upp crème fraiche tillsammans med grädde & sherry. Smula i buljongtärningen & låt koka under vispning 5 min. Rör ihop smör & mjöl och klicka i under fortsatt vispning. Koka såsen ytterligare 5 min.

Lime & gräslökssås, smak av mynta.

½ lime
2 dl naturell turkisk yoghurt
1 vitlöksklyfta
1 dl hackad gräslök
1 dl hackad mynta
Salt och peppar

Finhacka vitlöken, lägg tillsammans m. örterna, rivet skal samt saft av limen & lite yoghurt i mixern, rör ihop. Tillsätt resten av yoghurten & smaka av.

Fisk- mästarensås.

3 dl gräddfil
2 dl majonnäs
1 dl vispgrädde
2 msk chilisås
1 tsk paprikapulver
½ tsk italiensk salladskrydda
3 msk finhackad salladskrydda
3 msk finhackad gräslök
2 msk torr sherry
Salt & peppar

Grillsås.

5 dl turkisk yoghurt
2 dl majonnäs
1 dl chilisås
½ dl ljus sirap
1.5 msk currypasta
1 msk kinasoya
2 msk svensk senap
2 pressade vitlöksklyfter

Remouladsås.

1 dl bostongurka
1 dl majonnäs
1 tsk dijonsenap
2 dl gräddfil
1 dl hackad dill
Salt & peppar

Avokado sås.

1-2 st avokado
½ tsk citronsaft
1 dl crème fraiche eller gräddfil
2 msk majonnäs
1 dl vispad grädde
½ dl hackad purjolök eller gräslök
½ tsk salt
Löjrom el ishavssrom

Mosa avokadon eller kör i mixer. Tillsätt citronsaften. Blanda alla ingredienser till en härlig sås.