

Färsk spenatpasta med tunnskivad kalvfilet och

Bygga o steka fileten
Koka pastan servera m

235. Sherry- och vinsås

Denna sås passar mycket bra till stekt kyckling och kalkon.

TILL 8 PERSONER:

- 6 dl vispgrädde
- ½ dl torr sherry
- ½ dl torrt vitt vin
- 3 dl vatten
- 3 msk koncentrerad kycklingfond
- 1 krm salt
- 1 msk Maizena majsstärkelse

GÖR SÅ HÄR:

1. Koka upp grädde, sherry, vin, vatten och kycklingfond i en kastrull. Koka ihop såsen tills ca 6 dl återstår.
2. Sila såsen. Krydda med salt. Blanda majsstärkelsen med lite kallt vatten. Vispa ner redningen i såsen och låt koka upp.

236. Fetaostsås

Såsen är god till stekt eller grillat lammkött men även till kyckling.

TILL 4 PERSONER:

- 4 schalottenlökar
- 2 msk olivolja
- 2 dl vatten
- ½ grönsaksbuljongtärning
- 200 g fetaost
- 1 kruk basilika

GÖR SÅ HÄR:

1. Skala och hacka löken. Fräs den i olivolja i en kastrull 2-3 minuter. Tillsätt vatten och smula i buljongtärning. Låt sjuda utan lock 3-5 minuter.
2. Lägg 150 g av fetaosten i matberedare tillsammans med basilikabladen. Häll över den heta lökbuljongen och mixa till en slät och grön sås.
3. Tärna resterande ost och blanda ner i såsen precis före servering.