GilleKockarna
vid Handelsgillet i Helsingfors

Såser av olika slag

Tre rätter byggda kring fyra klassiska såser

Majonnäs • Rödvinssås • Hollandaise • Kolasås

Robert Lagus & Harry Holmström

Kokvrån, 4.11.2026

GilleKockarna
vid Handelsgillet i Helsingfors

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

	Sida
Majonnäs	3
Rödvinssås	4
Klassisk hollandaise	5
Kolasås	6
Toast Skagen med asiatisk majonnäs	7
Entrecôte Surf & Turf med rödvinssås och hollandaise	8
Ugnsbakade päron med vaniljglass och kolasås	11

INLEDNING

Kvällens tema är såser. Genom tre rätter lagar vi fyra klassiska såser och lär oss tekniker som varje hemmakock har nytta av. För som man säger: *"En middag utan en god sås är ingen riktig middag."*

Kvällens såser bygger på klassiska metoder med inspiration från Tommy Myllymäki.

Majonnäs (5 dl)

Ingredienser:

• Äggulor	2
• Vitvinsvinäger	1,5 tsk
• Dijonsenap	1,5 tsk
• Solrosolja	5 dl
• en nypa salt	

Gör så här:

1. Använd gärna rumsvarma ingredienser för då har lecitinet i senapen en bättre förmåga att binda fettet.
2. Lägg i äggulor, senap och en nypa salt samt vinägern och vispa ihop dem.
3. Tillsätt oljan i en tunn stråle under konstant vispning. Har du kalla ingredienser skall du vara extra försiktig när du här tillsätter oljan.
4. Vispa för hand eller maskin på låg hastighet. Kommer garanterat att bli tjock och med en mild syra.
5. Smaka av med salt.

En majonnäs kan du ha flera veckor i kylen. Viktigt att du gör den riktigt tjock från början, den ska nästan gå att skiva. Då kan du vid varje serveringstillfälle späda den, för att få exakt rätt konstistens till det du ska ha den till.

Rödvinssås (3–4 dl)

Ingredienser:

• Skivad schalottenlök	2 dl
• Smör, att steka i	
• Rött vin (medelfylligt med så lite ek som möjligt)	5 dl
• 1 kvist timjan	
• Kalvbuljong	6 dl
• Salt	1,5 krm
• Nymald svartpeppar	10 drag
• Smör	25 g
• Evenetuellt lite sherryvinäger	
• Eventuellt maizena om såsen är för tunn	

Gör så här:

1. Bryn smör i en kastrull på medelvärme, tillsätt lök och bryn den ordentligt så du maximerar sötman i löken.
2. Tillsätt timjan och rödvin, gärna ett medelfylligt vin men med så lite ek som möjligt för att undvika bitterheten som annars kan komma.
3. Koka vinet tills cirka 1 dl återstår.
4. Tillsätt kalvfond.
5. Koka upp och reducera. Tiden blir beroende av hur mycket du har reducerat din grundfond. Reducera tills 4 dl återstår.
6. Sila av såsen och tryck igenom smakerna i löken genom silen.
7. Mycket gott att tillsätta en droppe sherryvinäger för att få lite extra smak av sötma.

8. Beroende på hur tjock du vill ha såsen, red eventuellt med maizena blandat med vatten (1–2 tsk maizena + 1–2 tsk vatten)
9. Smaka av med salt och peppar och blanka av med en klick smör, precis före servering.

Klassisk hollandaise (ca. 3 dl)

Ingredienser:

• Smör	300 g
• Äggulor	2
• Citronsaft	2 msk
• Hett vatten (lika hett som från kranen)	1 msk
• Salt	1 krm
• Cayennepeppar	0,5 krm

Gör så här:

1. En termos är perfekt för att hålla en hollandaise rätt tempererad. Förbered termosen genom att fylla den med hett kranvatten så att den blir genomvarm.
2. Smält smöret i en kastrull och värm det till ca 55–60 grader.
3. Vispa samman äggulor med citronsaft i en annan kastrull, (helst en sauteuse) på medelvärme till 65 grader (är du osäker på temperaturen så använd ett vattenbad eller termometer). Det får inte blir varmare och därmed äggröra, då är det kört och bara att börja om.

4. Tillsätt smöret till ägguleblandningen i en tunn stråle vid kanten, vispa konstant medan du häller ner smöret. Till en början lite i taget och därefter snabbare. När du ser att smöret gått ihop bra och att vispen lämnar spår i såsen, tillsätt det heta vattnet.
   Fortsätt vispa i resterande smör, när vispen lämnar spår och sakta flyter tillbaka till en sammetslen, tjock sås – då är den perfekt!
5. Smaka av med salt och cayennepeppar.
6. Häll bort vattnet från termosen och torka den torr innan du häller såsen i den.

Kolasås (2–3 dl)

Ingredienser:

• Strösocker	1 dl
• Grädde	3 dl
• Vaniljstång	1
• Smör	2 msk
• Salt, helst flingsalt	2 tsk

Gör så här:

1. Häll sockret i en stekpanna så den täcker hela bottnen och smält sockret under omrörning.
2. Förbered vaniljen genom att skrapa av märgen och ha vaniljstången tillgänglig.
3. Innan allt socker har smält tillsätter du det mesta av grädden. Sänk nu värmen lite och låt sockret smälta med den varma grädden. Ha lite extra grädde tillhands utifall att såsen blir för tjock.

4. Tillsätt vaniljen inkl. vaniljstången och låt såsen sjuda så att sockret karamelliseras riktigt bra.
5. Runda av med ca 2 msk smör.
6. Avsluta med kanske det viktigaste, flingsaltet, som lyfter kolasåsen till en helt annan nivå. Även om du inte vill ha en tydlig sälta så ta ändå litegrann för det gör såsen mycket godare.

Toast Skagen med asiatisk majonnäs

8 personer

Ingredienser:

• Stort vetetoastbröd	8 skivor
• Smör att steka i (toast)	
• Skalade räkor	600 g
• Majonnäs	2 dl
• Sesamolja	1 tsk
• Srirachasås	2 tsk
• Finhackad gari (sushi-ingefära)	3–4 tsk
• Dill	1 msk
• Koriander, finhackad	3–4 msk
• Lime	4
• Salt	
• Nymalen svartpeppar	

Topping

- Svarta sesamfrö
- Koriander
- Limeklyftor

Gör så här:

1. Lägg räkorna i en sil, låt rinna av och klappa dem med hushållspapper för att få bort överflödig vätska från räkorna.
2. Finhacka gari
3. Blanda samman majonnäs, sesamolja, srirachasås finhackad gari, koriander och vänd sedan ner räkorna. Smaka av med nymalen svartpeppar och ställ svalt.
4. Skär bort kanterna på toastbrödet och stek gyllene i smör på medelvärme. Ju mer smör desto krispigare och godare.
5. Servering: Skeda på den heta skagenröran precis innan servering. Toppa med rostade sesamfrö, koriander och limeklyfta.

Entrecôte Surf & Turf med rödvinssås och hollandaise

8 personer

Ingredienser:

- Entrecôte biffar (marmorerade) à ca 300 g — 5 st
- Jätteräkor (tex. Lidl King prawns) — 450 g
- Smör + rapsolja (till stekning i omgångar) — 4+2 msk
- Vitlöksklyftor (krossade) — 5
- Färsk timjan — 4 kvistar
- Salt och nymalen svartpeppar
- Broccolini (Bimi) — 3 påsar
- Rödvinssås
- Hollandaise

Gör så här:

1. Salta biffarna generöst och lägg dem i kylskåpet.
2. Ta ut biffarna ur kylskåpet minst 1 timme innan du steker dem.
3. Använd hushållspapper och klappa biffarna helt torra på ytan innan de åker i pannan. (Fukt skapar ånga, och ånga hindrar den fina stekytan från att bildas snabbt (maillard effekt). Peppra biffarna med svartpeppar.
4. Stek biffarna högst två i taget på hög värme i rapsolja i en kolstålpanna eller gjutjärnpanna, max ca 1–1,5 minut på första sidan. Vänd biffen, och låt den steka i 30 sekunder, dra sedan ner värmen och lägg i en bra bit smör samt vitlök och örter. Ös biffen med smöret i ytterligare 30 sekunder.
5. Torka pannan lätt med hushållspapper och stek nästa omgång. När biffarna är färdigt stekta, lägg dem på ett ugnsgaller med en plåt under och in i ugnen (125°C) i cirka 10–15 minuter tills de har en innertemperatur på 54°C. Använd stektermometer.
6. Låt biffarna vila i 5–10 minuter efter stekningen. Skär sedan upp (tranchera) varje biff i skivor tvärs över muskelfibrerna och fördela på tallrikarna.

Grönsaker:

- Broccolini (Bimi) 600 g
- Smör att blanda med Broccolini (Bimi) 2 msk
- Blandad grönsallad (issallad, ruccola) 2 påsar
- Gurka, tunt skivad 1
- Cocktailtomater, halverade 250 g

Klassisk fransk vinägrett:

- Dijonsenap 2 msk
- Vitvinsvinäger eller rödvinsvinäger 2 msk
- Olivolja 6 msk
- Kallt vatten 1 msk
- En nypa socker eller flytande honung
- Salt och nymalen svartpeppar

Gör så här:

Dressing

1. Vispa ihop dijonsenap, vinäger, socker, salt och peppar i en liten skål.
2. Tillsätt olivoljan i en tunn stråle under vispning tills vinägretten tjocknar något.
3. Rör ner vattnet för att samla dressingen.
4. Vänd runt salladen, gurkan och tomaterna i vinägretten precis innan servering.

Broccolini/Bimi

1. Ansa och skölj Broccolin.
2. Koka upp lättsaltat vatten.
3. Koka broccolinin i 2–3 minuter så att den fortfarande har ett ordentligt bitmotstånd (al dente).
4. Häll av vattnet och vänd broccolinin snabbt i en het panna med 1 msk smör, flingsalt och en skvätt citronsaft.

Ugnsbakade päron med vaniljglass och kolasås

8 personer

Ingredienser:

• Fasta päron	5
• Smör (hyvlat)	50 g
• Citron	1
• Vaniljstång	1
• Kardemumma, malen	2 tsk
• Vatten + mörk rom i botten på ugnsformen	1 dl
• Vaniljglass	1 L

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200°C (varmluft).
2. Skala päronen. Halvera dem och gräv ur kärnhuset med en tesked.
3. Pressa lite citronsaft över päronen så att de bibehåller färgen.
4. Lägg päronen i en ugnssäker form. De ska ligga i ett lager.
5. Blanda 0,5 dl vatten och 0,5 dl rom och häll över päronen i ugnsformen. (Detta hjälper till att skapa en god skysås och förhindrar att smöret bränns innan päronen släppt sin egen vätska).
6. Skrapa ur fröna ur vaniljstången. Gnid in päronen med vaniljfröna och lägg även med den tomma stången i formen.
7. Strö över kardemumman.
8. Hyvla över smöret så det täcker päronen.

9. Baka i mitten av ugnen i cirka 25–35 minuter (tiden beror på hur mogna päronen är). Ös päronen 2–3 gånger under tiden med det smälta smöret och skyn som samlas i botten. De är klara när de är helt mjuka rakt igenom när du sticker dem med en pinne.
10. Lägg upp de varma, ugnsbakade päronen i skålar.
11. Ös över lite av romskyn som ligger i ugnsformen.
12. Toppa med vaniljglass och ringla över varm kolasås.