



Sådan får du en god stegeskorpe der giver smag

Kunne du også spise en lækker bøf og en omgang hjemmelavet bearnaisesauce? Så kig med her, hvor vi giver dig gode råd til at stege bøffer, og en udførlig opskrift til en lækker hjemmelavet bearnaisesauce.

En god stegeskorpe giver den helt rigtige smag til dit kød.

En af de fejl mange begår når de skal stege en god bøf er, at tage kødet direkte fra køleskabet til panden. Det er vigtigt, at bøffen kommer op på stuetemperatur, inden den kommer på panden. Hvis kødet er for koldt når du lægger det på panden, risikerer du, at panden mister for meget temperatur når kødet kommer på. Det kan betyde at kødet kommer til at koge i stedet for, at stege hvilket giver grå bøffer uden stegeskorpe.

1. Brug neutral olie, som solsikke eller vindrueolie, det kan tåle højere varme end smør, og giver derfor et bedre resultat.
2. Lad panden blive rygende varm inden du lægger kødet på panden. Læg ikke for meget kød på panden ad gangen, der skal være lidt luft mellem kødstykkerne på panden. Ellers

vil kødet koge og ikke stege.

Dette var nogle af vores tips til, at stege et lækkert stykke kød ordentligt.

Sådan laver du en lækker bearnaisesauce

Når der tales om sauce, er der ingen over eller ved siden af den klassiske hjemmelavede bearnaisesauce.

Opskrift på en varm bearnaisesauce

Bearnaise essens

Ingredienser:

- ½ dl hvidvinseddike
- ½ dl vand
- 3-4 stængler estragon
- ½ løg eller 1 skalotteløg

1. Løg pilles og hakkes groft.
2. Hæld i en lille kasserolle sammen med vand, hvidvinseddike og estragon.
3. Lad det reducere til du har ca. halvdelen tilbage – det tager få minutter ved middel varme.
4. Sigt og sæt til side.

Hjemmelavet bearnaisesauce

Ingredienser:

- 2 spsk. bearnaise essens

- 125 g smør som du klarer
- 2 æggeblommer – Er de meget store kan du godt bruge 3 spsk. essens
- Salt og lidt peber
- Citronsaft
- Friskhakket estragon

Klaret smør

1. Hæld smør i en kasserolle og lad det smelte ved middel varme.
2. Når det hele er smeltet, slukkes varmen, og du lader det stå i 2 minutter, så vollen falder til bunds.
3. Hæld forsigtigt det klarede smør over i en lille kande (det gør det lettere når du skal samle bearnaisen) – den må gerne være lun når du pisker saucen sammen.

Hjemmelavet bearnaisesauce

1. Sørg for at have dine ingredienser klar: Den klarede smør i en kande, æggeblommer slået ud i en skål, essens i en lille beholder og salt/peber samt citron for at smage til med skal være tæt på. Hav desuden en bordskåner stående ved siden af dit komfur, som du kan sætte din varme kasserolle på mens du pisker.
2. Sæt en kasserolle på middel varme.
3. Hæld essens og æggeblommer i kasserollen og pisk luftigt – fra nu af må du ikke stoppe med at piske, til du har en færdig hjemmelavet bearnaise sauce!
4. Når æg og essens har fået lidt varme vil det tykne en smule, nu er du klar til at hælde smør i!
5. Tag gryden/kasserollen af blusset (du pisker stadig!), og sæt den på bordskåner eller lignende.
6. Hæld ca. 1 spsk. smør i, og pisk til det samler sig.
7. Hæld endnu en spsk. smør i, og gør sådan (1 spsk. Smør ad gangen) til du ikke har mere smør tilbage. Det er vigtigt, at du kun tilsætter en anelse smør af gangen, indtil du er færdig.
8. Når du er færdig, hælder du lidt friskhakket estragon i og smager til med salt, peber og citronsaft – saucen må gerne have et syrligt bid.

9. Server med det samme.

Dette var vores opskrift til en lækker varm bearnaisesauce.