



SÅS

## Citron och Sriracha i kall sås

Kock: **Monika Österheim** Tid: **15 min** Portioner: **4**

I den här busenkla kalla såsen möts två glada smaker - srirachasås och citron. Fräsch till grönsaker, sallad, grillat, fisk, skaldjur och som dipp, ja god till det mesta.

För mig är såsen ofta huvudnummer. Jag började laga mat genom att lära mig göra goda såser - bruna, vita, redda, kalla, tjocka, tunna, med grädde, sky, buljong. Jag var en fena på fonder innan jag kunde steka kött. Inga arbetstimmar är bortkastade på en bra sås.

I den här såsen ska smaken av chili bita och citronen ge en kick. Hitta balansen genom att smaka av flera gånger och sen, smaka igen!

Passar det rätten bättre, tar man lime istället för citron. Gör såsen på majonnäs plus yoghurt för krämigare konsistens och smak. Vill du ha såsen syrligare (mer åt tsatsiki-hållet) använd bara yoghurt.

Vill du att den ska se roligare ut kan du toppa med hackad bladpersilja, rivet citronskal, dill eller vad som passar till. Mängden sås per person beror såklart på hur den ska serveras. Här får ni tänka själv.



### INGREDIENSER

0.75 dl majonnäs (hemgjord se länk)

1.25 dl yoghurt, tjock t ex turkisk  
2 tsk sriracha (ta mer om du älskar chilihetta)  
1 st vitlöksklyfta (bara en halv om klyftan är stor)  
1 msk citronsaft, nypressad  
1 nypa salt

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Om du väljer receptvarianten som bas till såsen börjar du med att vispa ihop en majonnäs som du blandar med yoghurt. Delarna majo och yoghurt är inte så noga. Ju mer majo desto mer aioli-känsla. Om du väljer en bas med bara yoghurt mäter du upp mängden.
- 2** Blanda i srirachasås (eller annan typ av chilisås, hot sauce). Ta först mindre mängd och smaka av - öka efter hand. Det tar en stund för chilismaken att utvecklas så låt den stå en stund.
- 3** Riv/hacka/pressa vitlöksklyftan. Jag brukar finhacka för det blir mindre vitlökssaft och ger bättre smak, annars river jag. Vitlöken är inte den stora smaken i den här såsen. Ta inte i extra. Gillar du inte vitlök så mycket, skala klyftan och tryck till den lätt och lägg i såsen över natten. Fiska upp den före servering. Man får fin vitlökssmak av bara det.
- 4** Tvätta citronen noga. Riv skalet om du vill (utan att få med det vita) men det är inte nödvändigt. Pressa saften och tillsätt den i omgångar. Smaka av - citroner är så olika i kvalitet och smak! Såsen får inte bli för syrlig.
- 5** Smaka av med lite salt. Sätt såsen i kylan och låt den mogna, gärna över natten. Smaka av igen före servering. Den håller flera dagar i kylan men tänk på att livslängden minskar om du har majo i.