



Kall vitlökssås

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



Vitlökssås till fisksoppa, fisk eller kräftor och andra skaldjur men även god till grönsaker och grillat. En enkel, himla god liten majodipp med andra ord. Inga krångligheter.

Användbar sås/dipp till det mesta. Såsen är alltid med på tallriken när vi äter kräftor? den är ett måste att doppa brödet i.



INGREDIENSER

- 2 dl majonnäs
- 1 tsk tomatpuré
- 1 tsk citronsaft eller vitvinsvinäger
- 0.75 dl creme fraiche
- 1 knivsudd cayennepeppar (el. annan peppar)
- 1 nypa salt
- 1 st eller 2 st vitlöksklyftor, finhackade

GÖR SÅ HÄR

- 1** Gör majonnäs eller använd köpemajo. Gör du egen så mixa den ganska styv till den här såsen = mixa längre eller vispa hårdare och ta lite extra olja.
- 2** Blanda majonnäsen med tomatpuré, citronsaft eller vinäger. Rör försiktigt i creme fraiche. Smaka av med salt och cayennepeppar. Låt stå en stund. Smaka av igen.
- 3** När du är nöjd och det smakar gott, blanda i vitlöken. Det är vitlöken som gör såsen och höjer smakerna från gott till trippelgott men det tar en stund i kylan. Låt mogna i kylan minst några timmar, gärna längre.