



25
maj 2022

Vin & Matguiden testar: vilken bearnaisesås är godast?

Skribent: **Vin & Matguiden**

Redaktionen har testat nio av butikernas kalla bearnaisesåser 2022. Läs det spännande resultatet! Har din favorit placerat sig högt på listan? Du kommer att få inspiration att testa nya i sommar.

Spana även in vårt spännande Colatest.

2022 års test av kalla bearnaisesåser! Årets test av butikernas kalla bearnaisesåser, 2022, blindtestar och betygsätter redaktionen nio stycken. Vi kallar dem ofta burkbea och alla har vi våra favoriter. Burkbea är mycket populärt.

Redaktionen har inget betalt samarbete med någon av producenterna och vi har köpt såserna i matbutik.

Resultatet i våra blindtester överraskar ofta. Det är inte alltid favoriten som får vårt högsta betyg. Slutsatsen är därför att vi inte ska fastna med favoriten utan testa några nya i sommar! Du kan bli positivt överraskad.

De flesta av bearnaisesåserna är trojännare som funnits länge men några nya har kommit med på testlistan. De nya har kanske ännu inte hittat vägen till vanliga butiken men kul ändå att de är med, tycker vi.

Språkpoliser kan slappna av. Vi vet att majonnäs är ett påhittat ord, ha ha.



Vad testar vi? Förutom det självklara i att testa smaken på såserna vill vi även bedöma konsistensen eftersom den för många är nästan eller lika viktig som smaken. Det tredje omdömet är utseende, där kanske främst färgen och mängden gröna inslag från dragon eller andra örter spelar roll för att vi ska bli sugna på att lägga upp en klick.



Vilka förväntningar har vi på en burkbea? Förväntade örter i en klassisk bearnaisesås är främst den karakteristiska dragonen men även persilja kan förekomma. Andra tydliga smaker i en äkta bea, förutom den ljuvliga smörsmaken, är schalottenlök, vinäger och peppar.

Vi har inte alla dessa förväntningar på en burkbea men vi vill ändå åt den klassiska smakbild och konsistensen, visar det sig i testresultaten. Vinnarna i blindtestet har precis detta. Vi tycker såserna har bra syra, mycket smak, bra kryddighet (pepprigt), tydlig dragon och de är krämiga.



Prisjämförelser När vi jämför priset anger alla företag sina såser i volym utom Coop som anger sin sås i vikt. Deras pris är därmed inte jämförbart med de andra åtta. Förutom Jensens Böfhus och Danyel Couet, ligger alla såser runt hundralappen per liter. Danyel Couet är i särklass dyrast med 165:- per liter så den såsen skiljer sig inte bara i smak utan även i pris.

Vinnande och förlorande upplevelser Förlorarna i testet upplevs i omdömena främst som alltför feta, majonnäsiga och för tjocka. De innehåller också otraditionella smaker vi tydligen (enligt det här testet) inte vill ha i vår bea. Vi beskriver dessa smaker såsom citrus, artificiell odefinierbar smak, sur, för mycket sötma.

Vidare hittar vi smaker av senap, curry, anis/fänkål, remoulad och för mycket salta. Dessa smaker och upplevelser drar ner betygen, mer eller mindre efter personliga preferenser, men det som verkligen sänker en sås generellt är den alltför feta och majonnäsiga känslan.

Till resultatet

230ml 23.00 100/liter



LADDA NER BILDER

Bearnaise Original

Såsen av alla såser. Bearnaisen med sin perfekta balans mellan syra, salta och smörighet tillsammans med en fin dragonsmak passar inte bara till kött – utan även till fisk, kyckling och grönt. En sås som förbättrar i princip allt den rör vid. Testa gärna att till exempel klicka ut den över en omelett eller gratinera hummer med den.

230 & 500 ml.



INGREDIENSER

Rapsolja, vatten, ÄGGULA, vinäger, ättika, salt, dragon, lökextrakt, glukossirap, socker, citronkoncentrat, vitlök, kryddor, örtekryddor, färgämne (betakaroten), konserveringsmedel (natriumbensoat, kaliumsorbat),

Topp-tre vinnare 1. Lohmanders 69 poäng - 100:-/liter Lohmanders får höga betyg jämnt över hela testpanelen. Förutom betyget bra smak, bra färg och bra konsistens finns ett par kommentarer om aningen beska i eftersmaken.

2. Coop Bearnaise 64 poäng - 77:50/kilo (enda som anger jämförelsepris i kilogram)Coops sås får också höga betyg, jämnt fördelat över panelen. Några av panelens omdömen är balanserad smak, bra drag, pepprig och en helt ok sås.

3. Johan Jureskog Selection 62 poäng - 105:-/liter Omdömet är en god sås med bra kryddighet. Ett par stycken i testpanelen tycker att den för tankar till en Café de Paris-sås. Kan det vara för att den innehåller körvel? Ett klassiskt Café de Paris-kryddsmör innehåller tydlig smak av flera/många örter jämfört med bara dragon i bearnaise.

Coop

200g 15.50 77.50/kg



Ingredienser

INGREDIENSER: Rapsolja, vatten, ÄGGULA (från frigående höns), vinäger, ättiksprit, dragon 0,8%, salt, socker, persilja, koriander, nejlika, timjan, vitlök, kryddpeppar, mejram, chili, solrosolja, glukossirap, kryddextrakt, lökextrakt, citronjuicekoncentrat, kornmaltsvinäger, dragonextrakt, arom, konserveringsmedel (E 202), förtjockningsmedel (E 415), färgämne (E 160a).

230ml 24.00 105/liter



Innehållsförteckning

Rapsolja, vatten, ÄGGULA*, dragon, schalottenlök, vinäger, salt, dragonvinäger, tomat, körvel, socker, vitpeppar, chili, glukossirap, tapiokastärkelse, lök, vitlökspulver, SELLERI, aromer, konserveringsmedel (E202), förtjockningsmedel (E415), färgämne (E160a). *ÄGG från frigående höns.

Efter prispallen följer resten4. Rydbergs 59 poäng - 115:-/liter Jättegod tycker någon men generellt känns den för fet och majonnäsigt och det drar ner betyget. Uppfattas också som lite för söt i eftersmaken. Smaken drog ner betyget. 5. ICA 58 poäng - 95:-/liter Även ICAs får lägre betyg för sin inte bara majonnäsiga konsistens utan även

för att den smakar majo och är för tjock. Smakar citrus istället för vinäger. Smaken drog ner betyget.

6. Matgeeks egna 44 poäng - 92:-/liter En svårbedömd smak, tycker panelen. Är det en remouladsås? Smakar den curry? Den har bra syra och bra dragonsmak. Färgen ser artificiell ut och utseendet drar ner betyget. Såsen innehåller gurkan så kanske får den sin färg av det. 7. Eriks 43 poäng - 105:-/liter Vår sjundeplatsares konsistens bedömer panelen vara lite för tunn. Såsen smakar fänkål/anis tycker några, vilket drar ner betyget. Även här associerar några smaken med curry. Smak och utseende drog ner betyget.



Energi	2350kJ 550kcal
Protein	0.7g
Kolhydrat	2.8g
varav sockerarter	1.5g
Fett	62g
varav mättat fett	4.5g



Energi	2901kJ 706kcal
Protein	0.8g
Kolhydrat	0.1g

Matgeek

230ml

21.90

92.22/liter



230ml

24.00

105/liter



Rapsolja, vatten, *äggula, vinäger, salt, fransk dragon, konserveringsmedel (kaliumsorbat), kryddor (bl a cayennepeppar), socker, aromer, lök, färgämne

Två såser sticker ut rejält i mängden 8. Danyel Couet 38 poäng - 165:-/liter Den här såsen var en vattendelare. Den fick högsta betyg av några i panelen men annars generellt lågt. Den skiljer sig såpass mycket från en förväntad burkbea att den var svårbedömd. Utseendet påminner om senapsås till gravad lax, vilket uppfattas som en märklig färg på en bearnaise. Utseendet drog ner betyget mest. Den smakar senap och mycket örter. Det är den enda såsen av nio som innehåller smör. De som har den som favorit tycker att såsen blir jättebra till grönsaker och fisk i sommar. 9. Jensens Böfhus 37 poäng - 77:-/liter Ett tydligt bottenapp med omdömen som rinnig, sur, besk och smakar bara såsfond. Smaken drog ner betyget. Ska tilläggas att såsen skiljer sig från de andra då den ska värmas.



Energi	2675kJ 639kcal
Protein	2.26g
Kolhydrat	0.77g
varav sockerarter	0.2g
Fett	70.7g



Energi	1600kJ 400kcal
Protein	1.4g
Kolhydrat	6g
varav sockerarter	5g

Mer bearnaisesås! Kika gärna på vårt tidigare test.

Kom igen nu och våga slå en äkta bearnaisesås! Du kan till exempel kolla in Michael Hofmanns recept (bild nedan) eller Per Mobergs (bild ovan).

