

Romsås

Romsås är utmärkt till ett flertal fiskrätter. Såsen är lätt att köpa färdig i butiken, men minst lika enkel att göra själv. Egenlagad romsås blir dessutom godare!

Ingredienser:

2 dl crème fraîche
1 – 1½ msk majonnäs
½ burk röd stenbitsrom (ca 40 g)
finklippt dill
svartpeppar
pressad citronsaft efter smak



Gör så här:

Häll upp crème fraîche i en skål av lämplig storlek. Blanda i övriga ingredienser och rör ihop. Smaka av med svartpeppar och citronsaft. Salt behövs i regel inte, eftersom stenbitsrommen ger sälta tillräckligt.

Låt stå kallt minst en timme innan servering.

Receptet räcker till ca 4 portioner.

Servera romsås till fisk- och skaldjurspatéer, stekt eller grillad fisk, varmrökt fisk (lax/regnbåge/makrill/böckling, etc.). Såsen kan göras lyxigare genom att man tillsätter små skalade räkor (s.k. salladsräkor) och/eller finhackad rödlök, strax innan serveringen.