Sauzen

Hovmästarsås

De klassieke Zweedse mosterd-dillesaus – vernoemd naar de maître d'hôtel die hem zogenaamd heeft uitgevonden – is de onmisbare aanvulling op gravlax: zoet, scherp, kruidig en rijk genoeg om een mes te bedekken zonder eraf te glijden. Drie minuten kloppen en je hebt de saus die gezouten zalm van een curiosum in een compleet gerecht verandert.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 60 g Zweedse of Dijonmosterd (medium heet)
- ☐ 20 ml Witte wijnazijn
- ☐ 25 g verse dille, fijngehakt (alleen de bladeren)
- ☐ 1 g Witte peper, vers gemalen
- ☐ 20 g Witte suiker
- ☐ 80 ml Neutrale olie (zonnebloem- of druivenpitolie)
- ☐ 2 g Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Meng de mosterd, suiker, azijn, zout en witte peper in een middelgrote kom. Klop krachtig totdat de suiker volledig is opgelost en het mengsel glad en uniform is. De mosterd fungeert zowel als smaakbasis als als emulgator voor de olie die volgt; de natuurlijke lecithines houden de saus bij elkaar. Proef deze basis voordat je olie toevoegt: hij moet in gelijke mate verkwikkend scherp en zoet zijn, met een schoon azijnrandje. Dit is het juiste uitgangspunt; de olie zal zachter worden en ronder worden. Als de balans verkeerd lijkt, pas deze dan nu aan: voeg meer suiker toe als het te scherp is, en meer azijn als het te vlak is. De Zweedse traditie vraagt om een zoetere saus dan de Franse saus, waarbij de nadruk ligt op de balans die je zou vinden in een honingmosterd in plaats van een Dijon-vinaigrette.

02 Terwijl u met één hand voortdurend in strakke cirkels klopt, druppelt u de neutrale olie in een zeer dunne, gestage stroom in de mosterdbasis - begin met druppels en verhoog vervolgens tot een dun straaltje naarmate de emulsie zich vormt en sterker wordt. De saus zal geleidelijk dikker worden naarmate de olie wordt opgenomen, en verandert van een dunne, scherpe pasta naar een romige, mayonaise-achtige consistentie. De emulgerende kracht van de mosterd is aanzienlijk, dus deze saus is vergevingsgezinder dan een echte vinaigrette, maar als je te snel olie toevoegt, gaat de saus nog steeds kapot. Zodra alle olie is opgenomen en de saus glanzend en dik is, vouwt u de vers gehakte dille erdoor. De dille moet er helemaal op het einde in gaan; als je er te vroeg in roert, zal het chlorofyl uitlekken en in de saus kleuren, waardoor het een onsmakelijk groengrijs wordt. De afgewerkte saus moet bleek goudgeel zijn met overal heldergroene dillevlekken. Zet het minstens 15 minuten in de koelkast voordat je het serveert, zodat de smaken kunnen intrekken en het dilleparfum volledig tot bloei kan komen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / hovmastarsas