

Vaniljsås - 2 portioner



Redskap	Ingredienser
dl-mått msk-mått tsk-mått kastrull visp	1 ägg 1 ½ dl mjölk (mjölkfri går bra) ½ dl grädde (mjölkfri går bra) 2 msk socker 1 tsk potatismjöl 1 msk vaniljsocker

Gör så här

	☐ Sätt upp långt hår. ☐ Sätt på förkläde. ☐ Tvätta händerna.
	☐ Läs igenom hela receptet. ☐ Fördela dagens arbete.
	Häll i en liten kastrull: ☐ 1 ägg ☐ 1 ½ dl mjölk ☐ ½ dl grädde ☐ 2 msk socker ☐ 1 tsk potatismjöl ☐ Blanda om med vispen.
	☐ Sjud på svag värme tills såsen tjocknat. ☐ Rör om med vispen under tiden så såsen inte bränner fast i kastrullen. Sjuda = nästan koka. Såsen får INTE koka!

	☐ Låt såsen svalna (bli kall) innan du blandar ner 1 msk vaniljsocker. Bäst vaniljsmak, när du använder <u>vaniljsocker</u>, får du när du tillsätter det när såsen svalnat!
	☐ Servera till paj eller äppelkaka till exempel.
	☐ Diska och plocka undan efter dig.
 	VIKTIGT 1: När ägg värms upp så ändras strukturen på proteinet. Ägg stelnar (koagulerar) vid en temperatur på 70 grader, men om du tillsatt någon form av stärkelse som till exempel potatismjöl så höjs temperaturen till ca 85 grader. Men det betyder att om du låter en vaniljsås koka (bubbla rejält) så kommer ägget i såsen att koagulera och bilda små äggklumpar. Man brukar då säga att såsen skurit sig. Viktigt är alltså att du förstår begreppet sjuda. Om den skurit sig kan du sila såsen genom en sil för att få bort klumparna. VIKTIGT 2: Mjöl bränner lätt fast och när det blir bränt så smakar det illa. Vispa noga! VIKTIGT 3: Man ska aldrig provsmaka på såsen och sedan doppa ner skeden i såsen igen. Förutom att det är ohygieniskt så kommer din vaniljsås efter ett tag bli väldigt rinnig och tunn. Det beror på att du i din saliv har ett enzym som heter amylas. Det enzymet bryter ner stärkelse och gör såsen tunn.

