

Espagnole Sos

Beş ana sosdan biri olan klasik Fransız Espagnole sosunu yapmayı öğrenin. Demi-glace ve diğer türev soslar için mükemmel temel olan zengin kahverengi sos.

30 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

45 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 soğan
- 0.5 ons un
- 1 bardak et suyu
- 0.5 ons domates
- 1 defne yaprağı

Yapılışı

1 Mirepoix'yi Hazırlayın

1 soğanı yaklaşık 1/4 inç boyutunda küçük, eşit parçalara ince doğrayın. Küçük bir kasede bir kenara ayırın.

2 Roux'ya Başlayın

Kalın tabanlı bir tencerede orta ateşte (180°C/350°F) 1 çorba kaşığı tereyağını eriyip köpürene kadar ısıtın.

- 3 Doğranmış soğanları eritilmiş tereyağına ekleyin ve arada karıştırarak derinlemesine karamelize olup altın kahverengisi olana kadar, 8-10 dakika pişirin.
- 4 0,5 oz unu karamelize soğanların üzerine serpip tamamen kaplamak için sürekli karıştırın. Un altın sarısı olup artık çiğ kokmayana kadar 2-3 dakika pişirin.
- 5 **Sıvıyı Ekleyin**
Gradually whisk in 1 cup hot brown stock, adding it slowly in a steady stream while whisking constantly to prevent lumps. Continue whisking until completely smooth.
- 6 0,5 oz salçayı tamamen karışana kadar karıştırın, ardından 1 defne yaprağı ekleyin. Karışımı orta-düşük ateşte hafif kaynamaya getirin.
- 7 **Kaynatıp İndirgeyin**
Hafif kaynamayı sürdürün ve yüzeye çıkan köpük veya kirlilikleri bir kaşıkla temizleyin. Arada karıştırarak 30 dakika pişirmeye devam edin, sos yarıya ininceye ve kaşığın arkasını kaplayacak kıvama gelene kadar.
- 8 **Süzün ve Bitirin**
Defne yaprağını çıkarıp atın. Sosu ince örgülü bir süzgeçten temiz bir kaba süzün, maksimum sıvı çıkarmak için katıları kaşığın arkasıyla bastırın. Hemen kullanın veya saklamadan önce tamamen soğutun.

Besin Değerleri

52	1.5g	4.2g	3.1g	0.5g	2.1g	267mg
KALORI	PROTEİN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Roux'nun yanmasını önlemek ve pişirme sürecinde eşit ısı dağılımını sağlamak için kalın tabanlı bir tencere kullanın.

Sos yaparken et suyunuzu ayrı bir tencerede sıcak tutun - sıcak roux'ya soğuk et suyu eklemek topaklanmaya ve düzensiz dokuya neden olabilir.

Maksimum lezzet gelişimi için roux'yu koyu altın sarısı rengine kadar pişirin, ancak acılık yaratan yanmayı önlemek için dikkatle takip edin.

Sosunuzda topak oluşmasını önlemek için et suyunu yavaş yavaş ekleyin ve sürekli çırpın.

Temiz, profesyonel lezzetli bir sos elde etmek için kaynama sırasında düzenli olarak yüzeyi temizleyerek kirlilik parçacıklarını çıkarın.

İndirgeme sürecini aceleci yapmayın - uygun kaynama süresi sosun tam lezzetini geliştirir ve doğru kıvamı elde etmenizi sağlar.

Servis etmeden veya saklamadan önce mümkün olan en pürüzsüz doku için bitmiş sosu ince örgülü bir süzgeçten geçirin.

Mümkün olduğunda daha büyük porsiyonlar hazırlayın çünkü sos iyi donuyor ve elinizde bulunması türev sosları hızlı ve kolay yaratmanıza olanak sağlıyor.