

Julemiddag: Sådan får du den perfekte brune sovs

Sovsen er en væsentlig del af julemiddagen. Her får du en hel række af kokkens fif og gastrofysikerens anvisninger til den ultimative sovs.

Brun sovs. Man kan ikke rigtig forestille sig en julemiddag uden den brune sovs, vel?

Som gastrofysiker Ole G. Mouritsen og kok Klavs Styrbæk skriver i "Smagen af Jul", er der ikke noget så himmelsk som en velsmagende brun sovs. Det er den, der bærer en rigtig julemiddag igennem, hvadenten der er and eller flæskesteg på bordet.

En god julesovs skal ikke kun smage godt, den skal også føles [cremet](#) og fyldig i munden og derfor hverken være for tynd eller for tyk.

Sovsen spiller nemlig to væsentlige roller for smagen:

1. Sovsen skal give god [mundfølelse](#). Det betyder, at den skal være tyk nok til at kunne klæbe til og dække fx kartoflerne, men den må ikke klistre, og den skal være blank. Den skal først og fremmest give en fornemmelse af, at den belægger munden og breder sig ud over maden inde i munden. Den gode sovs skal få al "mekanikken" i munden til at glide, når vi tygger julemaden.

Her gælder, at det både er emulsionen af fedtdråber i sovsen og jævningen med stivelsen, som giver den rigtige mundfølelse. Mere om det lidt senere.

2. Sovsens anden rolle er at bære de smags- og aromastoffer, som er dannet i den fond og/eller stegesky, som sovsen er blevet lavet på - og ikke mindst frigive aromastofferne i munden. Her er det vigtigt, at sovsen ikke er for tyk (den må ikke kunne ligge oven på kartoflerne!) - for så vil den holde på smags- og aromastofferne i for lang tid, og man risikerer, at maden er blevet sunket, inden smagen rigtig har udviklet sig og aromastofferne er blevet frigivet, så næsen kan opfange dem.

Nogle aromastoffer opløses i vand og andre i olie, så det er også vigtigt for smagen, at sovsen har fedtstof nok til at kunne bære de fedtopløselige aroma- og smagsstoffer. Smagen sidder i fedtet, siger nogle, og det er (i hvert fald delvist) sandt.

Hvis du skal lave sovs til juleanden, så finder du opskriften her:

Brun sovs til andesteg til 4-6 personer

- Braiseringsvæsken (stegeskyen og saften) fra anden
- 3-4 spsk mel
- 1 spsk gelé (ribs, rønnebær eller æble)
- Kartoffelvand
- Salt
- Lidt madkulør

Fremgangsmåde

1. Sigt braiseringsvæsken gennem en si over i en gryde, og fjern forsigtigt fedtet på toppen med en øse ved at presse den let ned i fedtet uden at gå igennem til fonden (gem fedtet på køl - det er fantastisk til at stege fx kartofler i).
2. Bevar et lille fedtlag på toppen, nok til at fedtet kan suge melet til sig.
3. Imens: Hæld urterne fra stegningen i en anden gryde, tilsæt lidt kartoffelvand, og lad det koge lidt for at få den sidste smag ud.
4. Sigt 3 spsk mel gennem en si jævnt fordelt over fedtlaget, og lad det synke igennem.
5. Tænd for gryden på middelvarme og pisk, mens sovsen varmer op og tykner; lad den simre lidt.
6. Justér tykkelsen på sovsen med den ekstra fond lavet på urterne og med kartoffelvand.
7. Smag til med gelé og salt, og gør sovsen mørkere med lidt madkulør.
8. Hæld til sidst også den kødsaft i, der løber fra under udskæring af anden, men pas på, at sovsen ikke bliver for tynd.

Man kan gøre sovsen mere cremet uden brug af fløde ved gentagne gange at løfte den op med en stor ske og lade den falde ned i gryden i en tynd stråle, så der fanges en masse små luftbobler i sovsen. Hvis du vil vide, hvad hemmeligheden bag en god sovs er, så får du den lange forklaring herunder.

Sådan får du den gode smag frem i sovsen:

En god sovs har masser af umami, så den skal baseres på afkog og saft fra ben og kød sammen med masser af grøntsager i en suppevisk.

Suppevisk

En traditionel suppevisk er sammenbundne blade af porre, selleritop, persille og evt. timian, der koges med i suppe for at give en fyldig og aromatisk smag

Først skal ben og kød brunes kraftigt af for at danne de stoffer, der kan give sovsen en brun farve.

Kog det til en fond, der er lavet som et afkog af de brunede ben og kød sammen med gulerødder, porrer, selleri, løg og kartofler. Du kan også overveje at koge fonden sammen med svampe - for de tilfører guanylat, som forstærker smagen af umami sammen med kødsmagen.

Jo længere tid, afkoget har simret, jo flere af umami-smagsstofferne frigøres fra kød, ben og grøntsager.

Det skader ikke i dette trin at lade lidt god rødvin slippe ned i gryden.

Og hvis man vil have tilført ekstra umami, kan man lægge en lille ansjos i fra starten. Ansjos vil smelte fuldstændigt sammen med sovsen og frigive sin vidunderlige umami. Hvis man ikke ved det, er der ingen, som kan gætte, at du har puttet en ansjos i mormors brune sovs.

Smag på sovsen. Hvis der mangler noget, er det som oftest umami og salt.

Du kan få mere umami i sovsen ved hjælp af en god fond som beskrevet ovenfor. Du kan også

Bliv klogere på umami

Umami er den femte af grundsmagene, som også tæller sødt, surt, salt og bittert. Vil du vide mere om umami og hvordan du får mere velsmag i din mad gennem umami, så [tjek disse tips](#).

- tilsætte stegesky fra stegen, hvorfra det meste af fedtet er fjernet.

- hvis sovsen skal have mere væske, kan du med fordel bruge kogevandet fra kartoflerne, som tilfører ekstra umami
- koge bradepanden, som du har brugt til stegning, af med kartoffelvand (eller vand), koge skyen ind og derved få lidt mere koncentreret smag
- presse andefyld og -skrog med en grydeske i en sigte og få en essens af syre, sødme og umami

Er sovsen stadig for tyndbenet i smagen, kan du bruge nogle af disse tips:

- et stænk Worcestershiresauce eller sojasauce
- lidt koncentreret tomatpasta
- lidt blåskimmelost
- en dråbe fiskesauce eller lidt ansjospasta

Saltsmagen vil automatisk blive forstærket, når der tilføres umami, men du kan efterfølgende smage til, om sovsen også skal justeres med lidt køkkensalt.

Sødme og syre i sovsen kan justeres med ribs- eller rønnebærgele.

Nogle gange bruges også en såkaldt gastrique, som er en tyktflydende, sød-sur-bitter sirupsagtig væske kogt på karamelliseret sukker og eddike.

Sådan får du den rigtige, cremede mundfølelse i sovsen:

Så er der sovsens mundfølelse. Her handler det om at piske og jævne sig til et godt resultat.

Først skal du piske saucen, så den emulgerer. Den gastrofysiske forklaring er:

Sovs indeholder fedtstof fra suppefonden og den stegesky, som eventuelt blandes i sovsen. Desuden kommer der ekstra fedtstof i sovsen, hvis du hælder fløde i.

For at fedtstoffet ikke skiller fra og give en fedtet smag og mundfølelse, skal det emulgeres. Fedtstoffet får derved form af små dråber, som holder sig adskilt fra hinanden og giver en cremet mundfølelse.

Dråberne dannes ved piskning af sovsen, og de stabiliseres af nogle særlige fedtstoffer og proteiner fra suppefonden.

Fedtdråberne stabiliseres yderligere, når du jævner sovsen. Herved dannes der et netværk af stivelse, som holder fedtdråberne "fanget".

Du kan også gøre sovsen mere cremet ved at løfte den op med en træske og lade den falde ned i gryden igen i en lang stråle. Når du gør det mange gange, bliver der fanget en masse små luftbobler i sovsen, som så bliver lettere og føles mere cremet.

Jævning af sovsen:

Traditionelt bruger man mel eller stivelse til at tykne sovsen, men udfordringen er at undgå, at den klumper.

For at undgå klumperne er det en fordel først at udrøre og opløse stivelsen i vand (jævning) eller fedtstof (opbagning), inden den tilsættes sovsen.

En almindelig jævning kan laves med mange slags mel eller stivelse. Jævninger med majs- eller risstivelse har små stivelseskorn og vil derfor blive mere glat og blank end fx jævninger med kartoffelmel.

Rør kraftigt rundt. Det medvirker til, at stivelseskornene bliver slået i stykker og jævningen bliver mere fin.

En anden mulighed er meljævning, men da mel også indeholder protein, risikerer man en mere grynet struktur og mindre blank overflade af sovsen.

Et alternativ til jævning er opbagning. En opbagning (også kaldet en roux) består af lige mængder mel og smeltet fedtstof, og den giver en meget jævn sovs.

En roux begynder med, at man smelter fedtstoffet til ikke for høj temperatur, hvorefter man rører melet i og varmer det op, indtil roux'en har den ønskede farve: hvid, lys eller brun.

En roux bliver til en sovs ved at blive rørt med suppefond, vin, kogevand fra kartofler eller grønsager, mælk eller kødsaft - idet man sørger for, at sovsen ikke klumper. Jo længere, en roux har været opvarmet, jo mindre er risikoen for at den laver klumper i sovsen og gør den grynet pga. meleets proteiner.