

### Varm Crème Fraiche!

- 3 dl Crème Fraiche
- 2 msk olivolja
- 1 fint hackad vitlösklyfta
- 1 fint hackad schallotten
- ½ tsk dijonsenap
- 4 msk vitt vin
- 1 msk mjukt smör

Hetta upp en tjockbottnad kastull på medelhögvarme. Tillsätt 2 msk olivolja. Tillsätt all lök/vitlök och sautera 2 – 3 min utan att ge färg.

Tillsätt vinet. Koka bort vätskan och tillsätt senapen och Crème Fraichen.

Låt koka 2 minuter. Dra åt sidan och montera, rör ut smöret. Salta och peppra.

Sila genom finmaskig sil. Eller som jag gör hemma. Mixa såsen slät i en matberedare.

Servera varm till både fisk och kött.