



Overige

Rode wijnsaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 sjalotten (fijnggehakt)
2 lookteentjes (geplet)
1/2 deciliter runderfond
1/2 deciliter rode wijn (degelijke maar niet te duur)
takje tijm
2 laurierblaadjes
takje rozemarijn
50 gram boter (ijskoud)
suiker
peper
zout

Bereidingswijze

Giet als het vlees gebakken is, de bakboter uit de pan en laat er opnieuw een klontje boter in smelten. Fruit daar de sjalotjes en de look glazig in.

Strooi er de suiker over en voeg de tijm, laurier en een beetje peper toe. Blussen met de rode wijn. De aanbaksels los roeren en tot 2/3 laten inkoken.

Giet er dan de fond bij en laat de saus inkoken tot ongeveer 2 dl. Door een zeefje gieten. Roer vlak voor het opdienen een paar klontjes ijskoude boter door de saus.

Dat monteren doet ze mooi glanzen en maakt ze zacht van smaak. Eventueel bijkruiden met peper en zout. Als je 1 dl wijn vervangt door 1 dl rode porto wordt de saus nog rijker.

Tip: Als je de saus gebruikt bij wild kan je er nog wat krokant gebakken spekblokjes aan toevoegen. Enkele stukjes fondantchocolade zorgen voor een verrassende toets.

Keukenbenodigdheden

Zeef

