

Rode wijnsaus

 Bereiden in: hogere pan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 2 sjalotten
- 1 flinke teen knoflook
- 400 ml rode wijn (goede kwaliteit, maar niet té duur)
- 200 ml runderbouillon
- Klein scheutje balsamicoazijn
- 1 laurierblaadje
- Paar takjes tijm
- Peper en zout
- 125 gram boter, in blokjes + beetje extra

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Rode wijnsaus

Bereiding

- 1 Als eerste de boter in kleine stukjes snijden en in de koelkast bewaren.
- 2 De knoflook en de sjalotjes in hele kleine stukjes fijn snijden.
- 3 Neem nu een wat hogere pan, er moet immers een heleboel vocht bij. Doe een kleine beetje boter in de pan en fruit de fijn gesneden sjalot en knoflook.
- 4 Giet de wijn, bouillon en een klein scheutje balsamico-azijn erbij en voeg de takjes tijm en het laurierblaadje toe.
- 5 Zet het vuur nu hoger en laat het geheel koken. Zodra het kookt, het vuur ietsje lager zetten en laat het geheel ongeveer 15 minuten inkoken.
- 6 Zeef de rode wijnsaus daarna door een hele fijne zeef (wat er in de zeef blijft zitten, kunt u weggooien).
- 7 En dan eventjes proeven want u wilt er misschien nog wel iets peper en zout aan toevoegen.
- 8 Zet het vuur nu zo laag mogelijk en zet de gezeefde saus er weer op. Voeg nu de ijskoude blokjes boter toe, een paar tegelijk, en klop de saus met een garde totdat de saus gemonteerd (dikker maken) is.

Kooktips

Monteren is een kooktechniek die erop is gericht binding te krijgen. Als het monteren goed is gegaan zijn er verscheidene dingen gebeurd: De saus is dikker geworden Vol en romig van smaak Glad en zacht van structuur Ten slotte heeft de saus een mooie glans.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten