




# Cranberry Sinaasappelsaus



-  Bereiden in:
-  Voorbereiding: 5 min.
-  Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 200 g verse of bevroren cranberries
- 100 g suiker
- 200 ml sinaasappelsap
- rasp de schil van 1 sinaasappel
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- Snufje kaneel (optioneel)

## Voedingswaarde

- 



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



# Cranberry Sinaasappelsaus

## Bereiding

- 1 Doe de cranberries, suiker, sinaasappelsap en sinaasappelrasp in een pan en breng aan de kook.
- 2 Laat het mengsel ongeveer 10 minuten zachtjes koken, tot de cranberries openbarsten en de saus indikt.
- 3 Voeg de balsamicoazijn en eventueel een snufje kaneel toe. Roer goed door en laat nog een paar minuten koken.
- 4 Haal van het vuur en laat iets afkoelen. Serveer de saus warm of op kamertemperatuur bij de kiprollade.

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)