

Wildjus met gekarameliseerde veenbessen Sauzen

Aantal personen:

Ingrediënten 150 gram Veenbessen 2 dl karamelsaus 1½ dl wildjus 50 ml Rode port	Materialen; schuimspaan Vergiet Kookpan Spatel
Werkwijze; 1. Was de veenbessen in ruim koud water. – Controleer de veenbessen op bruikbaarheid. 2. Schep de veenbessen in een vergiet. – Laat de bessen goed uitlekken. 3. Verhit de karamelsaus in een ruime pan. – Voeg de veenbessen toe. – Laat de bessen iets zacht worden in de karamel. 4. Voeg de wildjus en de port toe. – Breng de saus op temperatuur. – Proef de saus op smaak.	Aanvullingen;

Bron: