



Balsamico-sauce

Til ca. 4 personer

Ingredienser:

1 helt hvidløg

½ spsk. olivenolie

1½ spsk. sukker

1 spsk. tomatpure

2½ balsamicoeddike

2½ dl rødvin

2½ spsk. bisonfond

1 tsk. majsstivelse

12 g smør

1 knsp. salt

Fremgangsmåde:

Sæt ovnen på 200 grader. Del hvidløgene i fed. Læg fedene i en smurt bradepande og steg dem 20 min.

Smelt sukker med tomatpure i en lille gryde. Tilsæt hvidløgsfed, eddike, rødvin og bisonfond. Lad det koge ind uden låg, til der er ca. 2 dl. tilbage. Sigt hvidløgene fra og hæld saucen tilbage i gryden.

Jævn med majsstivelse rørt ud i lidt koldt vand. Rør smør i, og smag til med salt.