

Saus van bosbessen en druiven



Ingrediënten voor 4 personen

150 gram bosbessen
150 gram druiven
1 pot gevogeltefond
theelepel gedroogde tijm
1 eetlepel honing
2 suikerklontjes
scheut worcestershiresaus
paar druppels citroensap
zwarte peper uit de molen

Bereiden

Verwarm de fond in een steelpan. Doe de bosbessen, druiven en tijm erin en laat op laag vuur zo'n 40 minuten inkoken. Druk de massa door een zeef. Even flink duwen met een pollepel, anders gooi je te veel smaak weg. Breng de saus op smaak met de honing, suiker, worcestershiresaus, citroensap en wat zwarte peper uit de molen. De saus kan je van tevoren maken en een paar dagen bewaren in de koelkast in een goed afgesloten jampot.

