

Veenbessensaus

Uitstekende begeleider van wild, kalkoen, foie gras, ...

Ingrediënten:

350 g kristalsuiker
Zeste in julienne van 1 bio sinaasappel
450 g grote veenbessen (vers of diepvries)
220 g water
150 g sinaasappelsap
50 g port indien gewenst !

Bereiding:

Weeg suiker af in een droge mengkom en voeg er de zeste bij. Cutter dit samen fijn.
Stel in: 30 sec / stand 10
Hou dit ter zijde en spoel de mengkom uit.

Weeg de veenbessen en het water in de mengkom een kook deze.
Stel in: 100 °C / 8 min / roerstand / linksom draaien / open top
Indien de veenbessen nog bevroren zijn, stel 4 min extra in.

Voeg het suiker/zeste mengsel en het sinaasappelsap bij en meng dit onder met de spatel
Stel in: 100 °C / 8 min / roerstand / linksom draaien / open top

Kook nog 4 minuten verder.
Stel in: Varoma / 4 min / Stand 1,5 / linksom draaien

Indien gewenst kan je nu de port toevoegen.
Spatel dit onder.

Doe over in Weckpotten met deksel en laat 1 minuut omgekeerd op het deksel staan. Laat dan verder afkoelen met het deksel boven.

