

Barbecue saus van rode wijn

- 250 ml droge rode wijn
- 80 ml **rode wijn-Edik**
- 60 ml **Olijfolie "Terra Creta"**
- 3 theelepels worcestersaus
- 1 ui, heel fijn gesnipperd
- 1 theelepel sinaasappelschil, fijn geraspt
- 1 bolletje (verse)knoflook, uitgeperst

Bereidingswijze

Meng in een pannetje alle ingrediënten, behalve knoflook, en breng het langzaam aan de kook. Zet het vuur zeer laag en laat alles, onder regelmatig roeren en met de deksel schuin op het pannetje, ongeveer 25 minuten sudderen.

Haal van het vuur af en roer de fijn geperste knoflook er doorheen.

Deze saus kun je zowel warm als koud serveren, en past bij vrijwel alle soorten gegrild vlees.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

