



uiensaus met Porto

Saus • Saus, Vegetarisch
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

rode ui
plantaardige margarine
bloem
rode wijnazijn
miso
Luikse siroop
laurierblad
zout en peper
Porto

Bereiding

Rode ui versnipperen en langzaam bruin bakken in hete margarine.
Bestrooien met een beetje bloem en al roerend deze mee bruin laten worden.
Een eetlepel miso oplossen in warm water.
Voeg een scheutje rode wijnazijn toe aan de gebakken ui en dan de misobouillon.
Al roerend met een garde aan de kook brengen.
Laurier, Luikse siroop, zout en peper toevoegen en zachtjes 10 minuten laten sudderen.
Afwerken met een scheut Porto en nog even tegen het kookpunt brengen.

Notities

Recept voor een smaakvolle, lichtzure uiensaus met miso, Luikse siroop en Porto die bij veel gerechten past.

Foto's

