

## Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 15 min.

## Ingredienser

2 spsk. balsamico

2 spsk. olivenolie

1 dl portvin

1 dl kraftig kalvefond

1 dl piskefløde

1 tsk. paprika

1 tsk. rørsukker

1 tsk. ribsgele

2-3 spsk. grønne peberkorn (Madagaskar peberkorn)

Maizena til jævning af sovsen

Salt og friskkværnet sort peber

## Beskrivelse

Varm olie og balsamico op i en gryde ved middel varme. Lad det simre i et minuts tid. Tilsæt portvin, kalvefond og lad det koge sammen. Tilsæt derefter paprika, rørsukker, ribsgele og peberkorn. Bland det hele godt sammen. Hæld fløden ved og lad det hele koge lidt ind. Smag til med friskkværnet salt og peber.

Jævn sovsen med maizena, indtil det har den foretrukne konsistens.