

Balsamicosauce med chili

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

4 spsk. sukker
4 spsk. lys balsamicoeddike
1 dl hønsebouillon
1 rød chili
5 dl piskefløde

Beskrivelse

Hak chilien fint.

Smelt sukkeret ved svag varme i en lille gryde. Lad det ligge i gryden uden omrøring. Sukkeret skal smelte helt til det har en gylden farve.

Tag gryden af varmen og rør eddiken i.

Tilsæt bouillon og chili. Kog sauceen igennem til sukkeret er helt opløst.

Rør piskefløden i og kog sauceen lidt ind. Smag til med salt, peber og evt. lidt balsamico.