Balsamico-chili sauce

4 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.
Tilberedningstid: 1 t.
Jul

Ingredienser

1 spsk. honning
1 dl mørk balsamico-eddike
500 ml andefond
1 mellem-stærk chili
30 g smør
Salt og peber

Beskrivelse

Kom honning i en kold gryde og varm gryden op til middelvarme. Når honningen er helt flydende tilsættes balsamico-eddike og der koges ind til lidt under halvdelen er tilbage.

Tilsæt andefond og kog ind til der er 1-1,5 dl tilbage.

Pisk smør og en lille smule finthakket chili i saucen og smag til med lidt salt og peber (og evt. chili).

Saucen skal på ingen måde være stærk. Chilien skal blot give en lille smule varme.

Perfekt til et sprødt stegt andebryst.