



Beskrivelse

Smelt ribsgeleen i en gryde ved svag varme.

Bland sød sennep, dijonsennep og paprika sammen. Tilsæt den smeltede ribsgele. Rør portvin, appelsinsaft og citronsaft i. Sauceen skal ikke varmes, men serveres ved stuetemperatur.

Server cumberlandsauceen til hamburgerryg eller til grillmad.

Ingredienser

2 spsk. sød sennep
2 spsk. dijonsennep
1/2 tsk. paprika
1 1/2 dl ribsgele
1 spsk. portvin
Saft af 1/2 appelsin
Saft af 1/2 citron

Variationer

Brug rødvin i stedet for portvin.