

# Granaatappel-Bessensaus

---

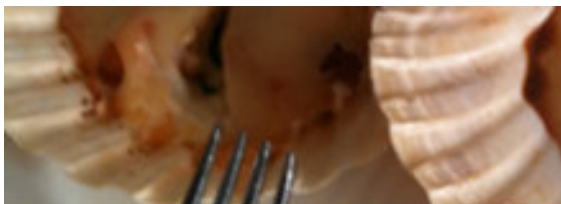


## Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kleine ui, gesnipperd
- 50 gram ongezouten margarine
- 200 gram blauwe bessen (ik vond ze gewoon bij de AH)
- 1 granaatappel, alleen de pitjes, het vruchtvlees is erg bitter
- 1 laurierblad
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 2 eetlepels kirsch (bij gebrek aan bramenlikeur)

## Bereiden

Fruit de ui in de boter, doe er de bessen, granaatappelpitjes en laurierblad bij en laat 10 minuten pruttelen tot de bessen zacht zijn. Balsamicoazijn en likeur erbij en op smaak brengen met peper en zout. Paar minuten laten pruttelen om de alcohol te laten verdampen (als het al helemaal verdampt, want daar zijn de kenners het nog niet over eens).



**EETSNOB**