

Rode wijnsaus met kersenjam



Ingrediënten (voor 6-8 personen)

- 1 pot wildpond
- 1 glas stevige rode wijn
- 1 glas water
- 1 takje rozemarijn
- 1 eetlepel appelstroop
- 1 eetlepel kersenjam
- paar druppels citroensap
- 1 of 2 suikerklontjes

Bereiden

Verwarm de fond, doe de wijn en het water erbij. Weer verwarmen tot het kookt, dan vuur laag, takje rozemarijn erbij en een half uur op laag vuur laten inkoken. Rozemarijn verwijderen en appelstroop toevoegen. Nog een half uur zacht laten inkoken. Breng op smaak met de kersenjam, een paar druppels citroensap en 1 of 2 klontjes suiker en wat zout. Als je de saus niet dik genoeg vindt, dan kun je hem vlak voor het opdienen monteren met wat klontjes koude boter. Lekker bij hertenbiefstuk, reefilet, wildzwijnmedaillons, rosbeef of biefstuk.

