

ROOI WYN EN KNOFFEL BEDRUIP SOUS



ROOI WYN EN KNOFFEL BEDRUIP SOUS

1 koppie fyn Allgold appelkoos konfyt.

1 koppie natuurlike soet rooi wyn.

4 knoffel huisies gekap.

$\frac{1}{2}$ tee lepel suurlemoen sap.

1 teelepel wit asyn.

Knippie sout

4 eet lepels suiker.

5ml droë pietersilie

$\frac{1}{2}$ koppie kwaliteit tamatie sous.

Verhit konfyt tot gesmelt, voeg die asyn, wyn en sap by en kook vinnig vir 3 minute of tot alkohol verdamp het. Voeg nou die res van die bestandele by en laat stadig prut tot n dik sous gevorm word laat af koel en gebruik op enige gaar gebraaide vleis, selfs hoender.

Resep: Franco Dippenaar – EIE RESEP

Foto: lowcarbdish.com