

Mandarijnensaus



Ingrediënten:

- 2 mandarijnen
- 1/8 liter witte wijn (zoet)
- 2 theelepels citroensap
- 1 geraspte citroenschil
- 50 gram witte bastaardsuiker
- 1 theelepel aardappelzetmeel (evt. maizena)



Bereiding:

- ▶ Breng de wijn aan de kook met de mandarijnen en citroensap, de citroenrasp en de suiker. Laat de mandarijnenpartjes 10 minuten zachtjes stoven in het vocht. Neem ze daarna uit de pan.
- ▶ Bind het vocht met het in koud water aangemaakte aardappelzetmeel en voeg de mandarijnenpartjes toe.
- ▶ Even laten doorsudderen.

