

HJEMMELAVET KIRSEBÆRSOVS

Forrygende opskrift på en skøn hjemmelavet kirsebærsauce med en dejlig balance mellem sødme og syrlighed. Den perfekte ledsager til den traditionelle ris a la mande, og så er opskriften endda virkelig nem at gå til.

•

Til

- 1 glas dessertkirsebær (i lagen)
- $\frac{1}{2}$ appelsin (saft og skal)
- $\frac{1}{3}$ vaniljestang
- 40 g sukker
- 1 $\frac{1}{2}$ dl portvin
- evt. 1 spsk Amaretto
- 2 spsk majsstivelse
- 4 spsk vand

Si kirsebærrene fra lagen, kom dem op i en skål, og sæt dem til side til senere.

Kom lagen op i en gryde sammen med appelsinsaft og -skal. Skrab kornene ud af vaniljestangen, og brug lidt af sukkeret til at skille kornene ad. Kom både sukker, vanilje, portvin og evt. Amaretto op i gryden. Lad blandingen koge op ved middel varme, og lad den derefter koge i ca. 20 minutter, til en tredjedel af væsken er fordampet.

Rør maizenaen ud i vandet, og hæld det i kirsebærsovsen lidt ad gangen, mens du pisker.

Lad den simre i fem minutter, og kom så kirsebærrene op i gryden. Lad kirsebærrene varme igennem, og tag gryden af varmen.

Så er den hjemmelavede kirsebærsovs klar til servering.

