

Ingrediënten voor 6 personen

1/2 zak cranberries 75 gr suiker
150 ml rode port snuifje
kruidnagel 2 volle eetle
sinaasappeljam (geen
marmelade!) 2 eetl gembernat 1
citroen 1 sinaasappel 1 volle
theel gemberpoeder 1 volle theel
mosterdpoeder

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Engels
Smaak: Zoetzuur
Soort_gerecht: Saus/dressing
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Cumberland Cranberrysaus

Variatie op een klassieke engelse saus voor bij wild, ham, pasteien en pate's.

Hulpmiddelen

1 zesteur en een zeef

Vorbereiding

Haal met de zesteur heel dun de schil van de sinaasappel en de citroen en kook de reepjes ca 5 min in water om het bitter er uit te krijgen. Laat ze goed uitlekken.

Bereidingswijze

Kook de cranberries met de suiker, de kruidnagel en de helft van de port. Als alle besjes geknapt zijn roer je de sinaasappel jam, het gembernat en de rest van de port erdoor. Als de saus zo glad mogelijk is wrijf je hem met de bolle kant van een lepel door de zeef om de laatste velletjes er uit te krijgen. Pers het sap uit 1/2 citroen en een 1/2 sinaasappel en roer hierin het gember- en mosterdpoeder tot een glad papje. Meng dit papje met de uitgelekte schilletjes door de saus. De saus is wat aan de dunne kant. Wil je hem dikker maken, week dan een blaadje (rode) gelatine, verwarm wat van de port en los ze hierin op. Roer dit op het laatst door de saus.

Serveertips

De saus wordt koud geserveerd bij bv ham, wild, etc