

KNOFLOOK-SEREHJUS



INGREDIËNTEN

8
dl



- 3 el sjalotten gehakt
- 2 dl rode port
- 2 dl ketjap medja
- ½ l jus de veau
- 20 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g Bresc Citroengraspuree
- 3 limoenblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

Smoor de sjalottjes samen met de knoflook glazig. Blus af met de port en de ketjap, laat het inkoken tot ¼, voeg dan de jus de veau en limoenblad toe en kook deze in tot de gewenste dikte. Voeg de serreh toe en laat het mee trekken. Haal de blaadjes eruit en voeg eventueel extra serreh toe. Zeef de saus.

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citreengraspuree 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g