

Rode Bessensapsaus / Red Currant Juice Sauce



Boodschappenlijstje

250 ml rode bessensap

2.5 kaneelstokje

1 theelepel citroenschil, geraspt

60 gram fijne suiker

1 eetlepel maizena

Zo maak je rode bessensapsaus

Breng het bessensap samen met de citroenschil en de kaneelstokjes aan de kook.

Draai het vuur laag als het kookt en laat het 20 minuten zachtjes doorkoken.

Doe de suiker erbij en laat het oplossen door te roeren.

Zeef het kaneelpijpje en de citroenschil uit de saus.

Roer een papje van maizena met een klein scheutje water en roer het door de saus.

Laat de saus in enkele minuten indikken, terwijl je blijft roeren.

De bessensapsaus kan warm of op kamertemperatuur gegeten worden, maar de saus smaakt het lekkerst bij een griesmeelpuding

Rode Bessensapsaus / Red Currant Juice Sauce



Shopping list

250 ml red currant juice
2.5 cinnamon stick
1 teaspoon lemon zest
60 grams of fine sugar
1 tablespoon cornstarch

How to make red currant juice sauce

Bring the berry juice to the boil together with the lemon zest and cinnamon sticks.
When it boils, turn the heat down and let it simmer for 20 minutes.
Add the sugar and let it dissolve by stirring.

Strain the cinnamon stick and lemon zest from the sauce.
Stir a paste of cornstarch with a little water and stir it into the sauce.
Let the sauce thicken for a few minutes, while stirring.

The red currant juice sauce can be eaten warm or at room temperature, but tastes best with a semolina pudding