

Opskrift på Blå drue sauce. – 10 cov.

1 kg BLÅ druer og ½ kg vasket og fri for kviste.  
2 hvid løg.  
½ dl. Olivenolie.  
1 l rødvin.  
3 dl portvin.

1 l. Kraftig kalve el. oksefond.  
100g smør.  
Salt og Peber.  
Evt. frisk citron saft.

---

1kg blå druer samt 2 groft hakkede løg steges med olivenolie til alt er godt kogt ud.  
Dernæst indkoges med halvdelen af rødvin til det er kogt væk, og så tilsættes den sidste halvdel af rødvinen og koges igen ind. Så tilsættes portvin og igen koges der helt ned.

Kalvefond tilsættes og der koges op. Sauce sigtes i en fin sigte og koges nu yderligere ned til ca. 1 l. Piskes med smør og smages til med salt og peber. Lidt citron saft kan yderligere fremhæve smagen.

PHILIP  
CHARD  
ARD  
D  
RESTAURANTER  
S