

Sauce Abricot

(serveren wij meestal bij een varkenshaasje)

- ✓ olie en boter smelten
- ✓ sjalotje fruiten
- ✓ teentje knoflook fijngesnipperd
- ✓ voeg bouillon toe en laat een weining inkoken
- ✓ voeg flinke scheut rode wijn en een eetlepel cognac toe
- ✓ meng het geheel tot een mooie gladde saus
- ✓ peper/zout naar smaak toevoegen
- ✓ voeg de abrikozensiroop (naar smaak) toe en leg de halve abrikozen even weg (niet in de koelkast)
- ✓ als laatste een flinke scheut room (niet meer laten koken) of koksroom (dan mag het gerust weer koken)

de halve abrikoosjes als garnering op het vlees leggen

