



Rødvinsauce

Til ca. 4 personer

Ingredienser:

5 fed hvidløg, pillede

½ dl. kirsebærmarmelade

½ dl. koncentreret bisonfond

2 dl. rødvin

1 dl. vand

½ dl. stegesky

Fremgangsmåde:

Bland ingredienserne til saucen i en gryde. Lad det koge ind, til der er ca. 2 dl. tilbage. Hæld saucen igennem en finmasket sigte, og tryk gerne lidt ekstra til, så hvidløgene moses. Hæld stegeskyen i saucen. Varm evt. igennem.