



De Kookjuf

Portsaus met vijgen

Ingrediënten	Materialen
-350 ml Tawny port -12 gedroogde vijgen -1tl speculaaskruiden of kaneel -zout -peper -20 gr roomboter	steelpan houten lepel

Vorbereiding (dag 1)

1. Zet alle materialen en ingrediënten klaar.
2. Meet en weeg de ingrediënten af.
3. Doe de port samen met de gedroogde vijgen en de kaneel of speculaaskruiden alvast in de steelpan om te weken.
4. Snijd de boter in stukjes. (is voor afmaken van de saus net voor het serveren)

Bereiding (dag 1)

1. Breng de port aan de kook met de vijgen en laat zachtjes pruttelen gedurende 15 minuten zonder deksel. De port moet inkoken tot de helft van het volume.
2. Zet het vuur uit en breng op smaak indien nodig met peper en zout. Je hebt maar een snufje zout nodig en 2-3 slagen peper.
3. De saus is nu gebruiksklaar.
4. Laat afkoelen. Zet in de koelkast, totdat je het hoofdgerecht afmaakt op dag 2.

In het recept van de eendenborst staat verder hoe je de saus verwerkt.

5. De roomboter, die je in stukjes hebt gesneden gebruik je voor het afmaken van de saus net voor het serveren. Doe in de pan met de warme saus een klontje boter, haal de pan even van het vuur af, roer tot de boter is gesmolten. Zet de pan terug op het vuur, warm even door, maar laat niet meer koken. Voeg in delen de rest van de boter toe op bovenstaande manier. (monteren van de saus)