



*Exclusief voor
de ambachtelijke
versspecialist*



PORTOSAUS MET BOSVRUCHTEN

BEREIDING

- Weeg de ingrediënten af.
- Voeg de Premix aan het koude water toe en los deze al roerend op.
- Voeg de porto en de suiker toe en breng alles aan de kook.
- Voeg de bosvruchten toe en breng even terug aan de kook.

Opmerking: De hoeveelheid suiker passen we aan volgens de kwaliteit (zuurtegraad) van de bosvruchten.

SAMENSTELLING

- **100 - 130 GR PREMIX BRUINE SAUZEN (7048765)**
- **900 GRAM WATER**
- **100 GRAM PORTO**
- **25 GRAM SUIKER**
- **500 GRAM RODE BOSVRUCHTEN (DIEPVRIES)**