

Cumberland-mártás (hideg)



Hozzávalók:

- 1-1 narancs és citrom
- 2 dl vörösbor
- 30 dkg áfonyadzsem
- 1 kiskanál mustár
- csipetnyi Cayenne bors (lehet bors vagy csípős pirospaprika is)
- 0,3 dl brandy

1. A narancsot és a citromot úgy hámozzuk meg, hogy belső fehér bundája se maradjon rajta, majd vékony csíkokra vágjuk. Lábasba szórjuk, a bort ráöntjük és 4-5 percig főzzük.
2. Ezután az áfonyadzsemet belekeverjük, a mustárral ízesítjük, enyhén megborsozzuk, végül a tűzről lehúzáva a brandyt is beleöntjük. Tálalás előtt jól lehűtjük. Leginkább vadételekhez vagy rántott camembert sajthoz ajánlott.

4 főre

Elkészítési idő: 15 perc + amíg kihűl

Egy adag: 245 kcal • fehérje: 0,7 gramm • zsír: 0,6 gramm • szénhidrát: 59,2 gramm • rost: 0,0 gramm • koleszterin: 0 milligramm