



Ingrediënten

- Sjalotten
- Rode wijn

Bereiden

Snijd de sjalotten grof, meng ze met rode wijn en laat ze even smoren.
(warm maken zodat het net niet gaat koken)
Dit mengsel gebruik je om de jus af te blussen van het vlees.
Aan het geheel voeg je al roerend een flinke eetlepel honing toe.
Het resultaat zal verbluffend zijn.