Bessensapsaus

Wat heb je nodig

75 gram suiker
200 ml water
1 flesje rode bessensap (250 ml)
1 kaneelstokje
15 gram aardappelzetmeel
2 eetlepels water

Doe het aardappelmeel in een schaaltje.
Doe de 2 eetlepels water erbij.
Roer dit tot een glad papje.

Doe het kaneelstokje in een pan en schenk het water erbij.
Zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de hoogste stand.

Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat het 10 minuten trekken (niet koken).
Zet de kookplaat uit en haal de pan eraf.
Haal het kaneelstokje uit de pan en gooi het weg.

Schenk het flesje bessensap in de pan.
Doe de suiker erbij en roer het goed door elkaar.
Zet de pan weer terug op de kookplaat.

Zet de kookplaat op de middelste stand.
Breng het aan de kook.
Roer het papje nog even goed door.

Als het kookt in de pan roeren en al roerend het papje erin gieten.
Al roerend nog 1 minuut laten koken.
Zet de kookplaat uit en laat de saus afkoelen.
Deze saus is lekker bij griesmeelpudding.