Cranberry saus

Wat heb je nodig

340 gram cranberry's (vers)
150 gram lichtbruine suiker
1 sinaasappel
1 kaneelstokje
100 ml water

Was de cranberry's in een teiltje.
Giet ze af in een vergiet .
Laat ze goed uitlekken.

Was de sinaasappel en dep hem droog met keukenpapier.
Schil met de dunschiller een stuk schil van de sinaasappel.
Snijd de sinaasappel door de helft.
Pers de sinaasappel uit.

Doe de cranberry's en de suiker in een pan.
Doe de sinaasappelschil en het kaneelstokje erbij.
Schenk het water en het sinaasappelsap er ook bij.

Zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de hoogste stand.
Breng het al roerend aan de kook.

Wacht even tot het goed kookt.
Zet dan de kookplaat op de laagste stand.
Laat het ongeveer 15 minuten zachtjes koken.
Af en toe omroeren.

Zet de kookplaat uit en haal de pan eraf.
Zet de pan op een onderzetter.
Haal de sinaasappelschil uit de pan.
Haal het kaneelstokje er ook uit.

Pureer de saus met de staafmixer.
Je kunt de saus zo serveren.
Voor een gladde saus:
Roer de saus dan nog door een zeef.