

Zwarte bessensaus

Wat heb je nodig

250 gram zwarte bessen
250 ml water
60 gram fijne kristalsuiker



Was de zwarte bessen in een teiltje.
Doe de zwarte bessen in een vergiet en laat ze uitlekken.
Haal de bessen van de steeltjes (rissen).
Doe de bessen in een pan.



Schenk er 125 ml water erbij.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Doe het deksel op de pan.
Breng het aan de kook, af en toe roeren.



Als het kookt, het deksel eraf halen.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 10 minuten zachtjes koken.
Regelmatig roeren.



Zet de kookplaat uit.
Hang een zeef in een andere pan.
Schenk de gekookte bessen in de zeef.
Roer zoveel mogelijk sap door de zeef.



Schenk 125 ml water bij het sap.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng het al roerend aan de kook.



Als het kookt, stoppen met roeren.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe de suiker in de pan



Roer de suiker er goed doorheen.
Laat het nog 2 minuten zachtjes koken, af en toe roeren.
Zet de kookplaat uit en zet de pan op een onderzetter.
Laat de saus afkoelen.