

Aamanns kirsebærsauce

4-6 personer

400 g frosne kirsebær uden sten

100 g mørk rørsukker

1 stang kanel

1 stk stjerneanis

1,5 spsk majsstivelse

3 spsk vand

1 dl ægte kirsebærvin (fx fra Frederiksdal) eller portvin (Ruby)

"Der er stor smagsgevinst at vinde ved at lave kirsebærsovsen selv. Den gode nyhed er, at det hverken er særlig svært eller tidskrævende. Og så kan den endda med fordel laves flere dage i forvejen, da den har godt af at stå og trække med krydderierne i køleskabet i ca. 1 uge."

1) Tilberedning:

Kog kirsebær og sukker op i en kasserolle. Lad det koge i 3-4 min. Si saften fra gennem en sigte. Kom saften tilbage i kasserollen sammen med kanel og stjerneanis. Kog saften ind til cirka halvdelen og skru ned for blusset, så det kun simrer.

2) Rør majsstivelsen ud i lidt vand og hæld det i gryden med kirsebærssaft. Kog igennem og tilsæt kirsebærrene fra sigten. Kog op. Tag gryden af blusset og hæld kirsebærvinen eller portvin i og rør igennem.

3) Husk at fiske kanelstang og stjerneanis op, inden kirsebærsaucen lunes igennem og serveres til risalamanden.

