

## ***Geglansde sjalotten in rode wijn***

Soort gerecht: Bijgerecht bij alle soorten vis en vlees

Bereidingstijd: 20 min (60 min wacht tijd)

Recept voor 4 personen

### **Ingrediënten**

32 geschilde sjalotten (van gelijkbare grootte)

½ liter kippenbouillon

2 kopjes rode wijn (ong. ½ liter)

2 eetlepels boter

2 eetlepels suiker

Versgemalen peper

### **Bereiding**

Leg de geschilde sjalotten verspreid in een pan over de bodem. Voeg de kippenbouillon, de wijn en 1 eetlepel boter toe. Strooi er wat peper over heen voor extra smaak. Breng dit geheel aan de kook.

Als het kookt, zet de kookplaat zachter en laat het sudderen. Roer wel af en toe de sjalotten. Doe dit totdat de sjalotten zacht zijn geworden. (kan zelfs langer dan 1 uur duren.)

U kunt eventueel nog wat kippenbouillon of wijn toevoegen voor extra smaak. Als de sjalotten zacht zijn geworden, haalt u deze er uit. Vervolgens laat u de saus sudderen totdat het een dikkere substantie wordt.

Wanneer de saus dikker is geworden, voeg de sjalotten weer toe. Warm deze op en voeg al roerend de suiker toe. Blijf roeren totdat er een duidelijke glans op de sjalotten verschijnt. Als de meeste saus verdampt is, voeg de resterende boter toe, samen met de versgemalen peper.

### **Toepassing**

Dit recept kan toegepast worden bij alle soorten vis en vlees. Denk aan varkensvlees, kalfsvlees, kip en wild vlees. Het kan geserveerd worden direct na het bereiden, maar het lekkerste is om het een dag van te voren te maken.