Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Апельсиновый соус от Константина Вагу

28 декабря 2012 22:54 · https://open-cook.ru/recipes/apelsinovyj-sous-ot-konstantina-vagu



Этот соус мы готовили для рулетов из свинины. Считаю, что он отлично подходит для запеченного или жареного мяса. Соус нежный, но с горчинкой, что хорошо сочетается со свининой, на мой взгляд.

Где-то почти на стакан соуса нужно (мы даем вам примерные пропорции, не забывайте пробовать соус на вкус и регулировать его по своему усмотрению):

- 1,5 апельсина
- 1 ст.л. сахара
- 1/2 ст.л. сливочного масла

Очищаем апельсин от кожуры.





А это баловство :)



Теперь разбираем апельсин на сегменты с помощью ножа.




open-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу


open-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу


open-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу


open-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу



Прогреваем на среднем огне сегменты апельсина в сливочном масле и сахаре.





Постепенно наш соус будет увариваться, готовим его до приятной консистенции.





Приятного аппетита!