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

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

Грейпфрутовый соус

12 февраля 2013 15:33 · https://open-cook.ru/recipes/grejpfrutovyj-sous



Этот соус был придуман мной к запеченной треске. Имеет горький вкус, но можно подсластить. Красиво выглядит и очень вкусный, особенно с рыбой, особенно с треской.

На одну порцию соуса:

- 200 мл грейпфрутового свежевыжатого сока (из этого количества получается примерно 2 ст.л. соуса, ну да, зато без загустителей типа муки или крахмала)
- 1/2 ч.л. сахара или меда, если вы не любите горьковатый вкус грейпфрута
- 1/2 очищенных долек одного грейпфрута

Выжатый сок наливаем в сотейник или на сковороду и ставим на огонь чуть ниже среднего. Нам нужно выпарить соус, но чтобы не было активного кипения. Помешиваем время от времени.



Когда соус начнет густеть, можно добавить сахар или мед. Выпариваем дальше.



Выпариваете до нужной вам густоты, как больше нравится.





Пока соус выпаривается, очищаем грейпфрут от кожуры.

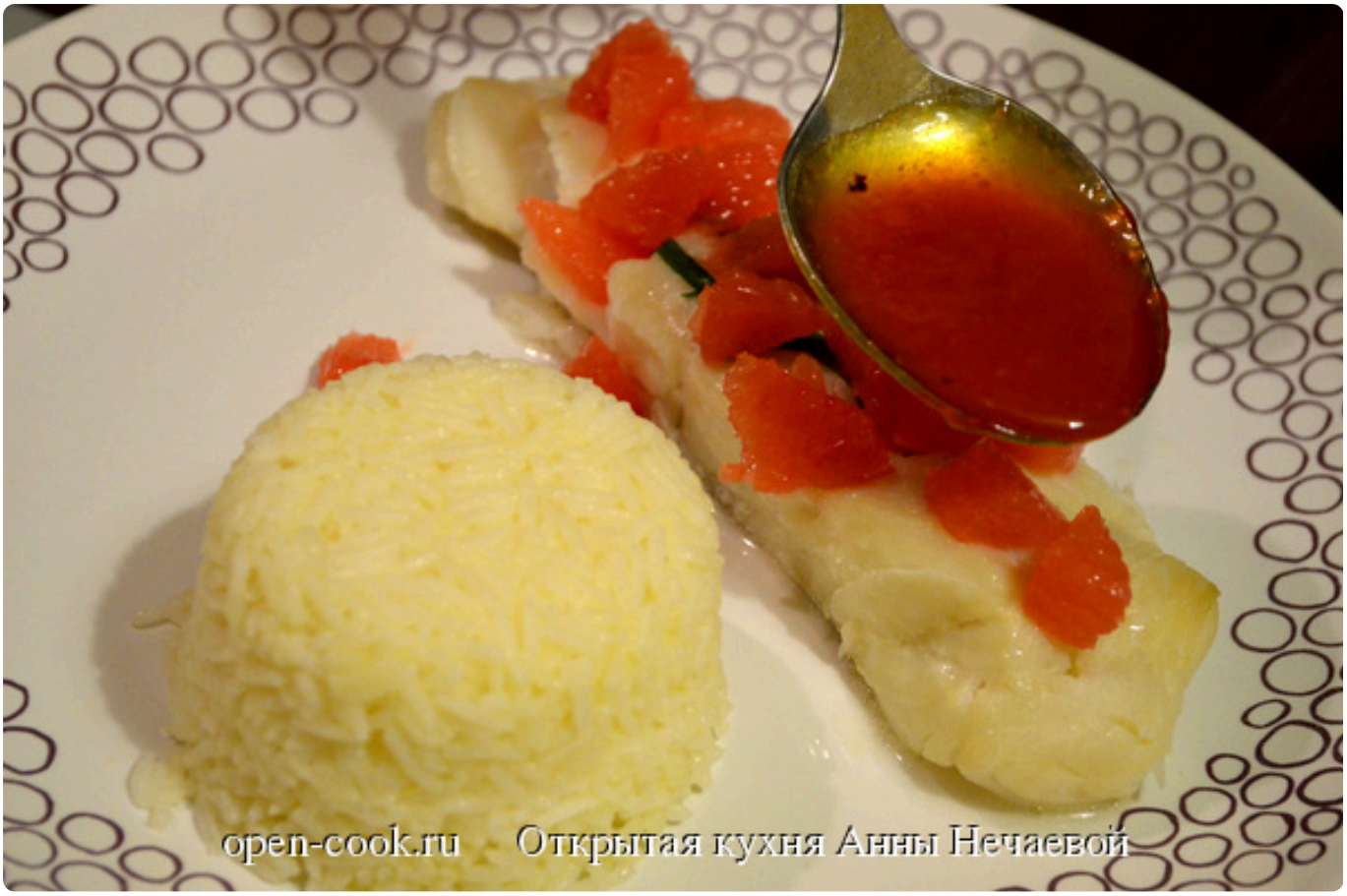


Вырезаем дольки.





На готовую рыбку выкладываем дольки грейфрута, порезанные на маленькие кусочки. Поливаем сверху соусом.



Приятного аппетита!

