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

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

Соус из красных апельсинов

20 марта 2015 13:52 · https://open-cook.ru/recipes/sous-iz-krasnykh-apelsinov



Красные апельсины - дивный фрукт, на разрезе получается картинка "окровавленного" апельсина, а сок цветом похож на рубин. Вкусные, но нам попались достаточно кислые экземпляры, поэтому решено было сделать из них соус. Очень крутая штука, надо заметить, и универсальная. Соус подходит как к мясу и рыбе, так и к выпечке и десертам. На мой взгляд, будет хорош с чили, но мы так еще не пробовали.

Примерно для полстакана соуса нужно:

- 3-4 красных апельсина

- 4-5 ст.л. сахара (да-да, сахара много, но он частично нейтрализуется кислотой апельсинов)
- пряности по желанию, я добавляла звездочку бадьяна

Выжать из апельсинов сок. У меня получилось примерно 180 мл.





Вылить сок в маленькую кастрюлю или сотейник, поставить на средний огонь и уваривать до загустения. Если используете пряности, то положите их сразу и вместе с ними доведите сок до кипения, а потом выньте их.



Степень густоты регулируйте сами, может вам нужен более жидкий соус или наоборот очень густой. Но имейте ввиду, что после того, как вы снимите соус с плиты, он еще немного загустеет, пока будет остывать. Поэтому не переборщите, иначе получится очень густой джем.



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой