

# Cranberry- en mandarijnsaus

## Cranberry- en mandarijnsaus

Doe de cranberries, geraspte mandarijnschil en het sap in een kleine pan.

Leg het deksel op de pan en laat de saus zachtjes 5 minuten koken.

Voeg de suiker toe, roer totdat die is opgelost en laat de saus 10-15 minuten doorkoken totdat de cranberries zacht zijn en de saus is ingedikt.

Laat de saus afkoelen en giet die dan in een glazen kan of plastic bak.

Sluit deze goed af.

Deze saus kan tot drie weken van tevoren worden gemaakt en in de koelkast worden bewaard totdat u hem nodig hebt.

Aantal personen: 4

voorbereiding min +  
bereiding 20 min

Kcal: 48 kcal

Ingrediënten:

150 g verse cranberry's fijn  
gerapte schil

sap van 2 mandarijnen

30 g basterdsuiker