

Fyllig rödvinssås med rödlök

Total tid **10 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):
1.602 kJ / 383 kcal

Fett: **31,1 g** Protein: **1,3 g**
Kolhydrater: **8,7 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

200 g	rödlök
150 g	smör
350 ml	rött vin
1 msk	honung
1 msk	balsamvinäger
2 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
2	timjankvistar
2	hela nejlikor, krossade

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skala och skär löken i skivor. Fräs i en panna med smör och karamellisera med honungen.

Steg 2

Tillsätt rödvinet, vinägern, Kikkoman sojasås och sänk långsamt värmen tills löken har en mjuk, krämig konsistens.

Steg 3

Dekorera med timjan och krossad kryddnejlika.