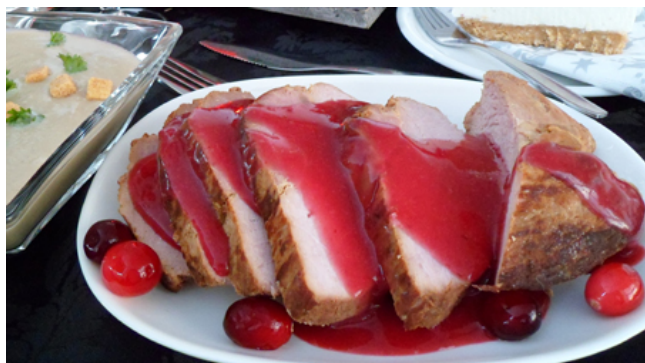


Beenham met Cranberrysaus

Ingrediënten

Cranberry saus is een rode saus gemaakt met veenbessen die uitstekend past bij een kerstdiner



- 550-650 gram beenham
- 2 dl sinaasappelsap of mandarijnensap
- Snufje zout
- 30 gram SteviJa Kristal[®]
of
- 15 gram SteviJa Zoetpoeder[®]
- 350 gram cranberry's (veenbessen)
- 2 eetlepels maïzena (opgelost in 4 eetlepels koud water)

Bereiding

Bereid de beenham volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Roer in een steelpannetje het sap, zout en de Kristal door elkaar en breng dit aan de kook.

Voeg de cranberry's toe en laat het geheel zachtjes doorkoken tot de bessen zijn opengesprongen. Pureer de saus met de staafmixer en zeef de saus om alle pitjes te verwijderen.

Breng de saus opnieuw aan de kook en voeg de maïzena toe om de saus te binden.

Snijd de beenham in plakjes en serveer met de cranberrysaus.

Tips:

1. Ook lekker bij wild, gevogelte en pannenkoeken
2. Vervang voor een wat rijkere smaak 1 dl sap door 1 dl port.