MAISON PRIMAGO

Pruimensaus

Ingrediënten 4 personen

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 25 gram roomboter
- 1 zakje zachte gewelde pruimen (250 gram)
- zout
- 1 blaadje laurier
- 1 theelepel (versgemalen) zwarte peper of cayennepeper voor een wat meer pittige saus
- 1 el bruine basterdsuiker
- 1 theelepel gemalen koriander (ketoembar)
- 1 eetlepel citroensap
- 1 el crème fraîche/scheut kookroom voor een romige saus
- Takje rozemarijn of oregano voor de garnering

Bereiding:
Ui en knoflook pellen, fijnsnijden en fruiten in de boter.
Pruimen, laurierblaadjes en water toevoegen en in 15 à 20 minuten koken tot ze zacht zijn. Dan boven pan zeven en kookvocht opvangen. Laurier blaadjes verwijderen en pruimenmengsel met ca. 2 dl kookvocht pureren. Eventueel extra kookvocht toevoegen tot licht gebonden saus ontstaat.

Op smaak brengen met zout, bruine basterdsuiker, cayennepeper en koriander.
Van vuur af citroensap door saus roeren. Saus laten afkoelen en room erdoor roeren. Garneren met oregano of rozemarijn.