MAISON PRIMAGO

Rode portsaus

Ingrediënten 4 personen

- 4 biefstukjes
- 3 el boter
- 2 el tijm (2 takjes)
- 150 ml rode port
- 1 el balsamicoazijn
- 2 el peperkorrels
- 1 el honing (optioneel)
- Allesbinder (optioneel)

Bereiding:
Schenk de port en de balsamico azijn in 2 el gesmolten boter en breng het aan de kook. Leg twee takjes tijm in de saus. Laat de port 2 min. inkoken op gemiddeld vuur.

Roer de peperkorrels er door en haal de tijm van de takjes, roer deze door de saus (laat de takjes uit de saus). Laat nog 1 el boter smelten in de saus en breng saus op smaak met wat zout.

Tip: Voor een wat zoetere portsaus kun je 1 el honing toevoegen.

Als de saus te dun blijft kun je eventueel nog wat allesbinder toevoegen.

Reken circa 75-100 gram biefstuk per persoon en grill de biefstuk kort.