



Thermomix Gastrique

Ingrediënten

- 100 gr sjalot
- 1 eetlepel maïsolie
- 200 gr dragonazijn
- 200 gr witte wijn
- Minstens 4 eetlepels dragon blaadjes (naar smaak)
- 10 tiental peperbolletjes of 2 theelepels gemalen peper



Instructies

- Sjalot in de beker doen 5 sec/snelheid 5
- Maïsolie toevoegen: 2 min/varoma/snelheid 2
- Dragon azijn, witte wijn, dragonblaadjes en peperbolletjes of gemalen peper toevoegen en tot de helft in koken: 18 min/ 100 graden/ snelheid1 (zonder dopje)
- Laten afkoelen
- Zeven en in flesje bewaren in koelkast
- Dit kan je maanden in de koelkast bewaren