

## Recept vruchtensaus

### Recept

	1 persoon	Ingrediënt	Bijzonderheden
	150 gr	Rijpe vruchten als aardbeien, mango of kiwi	
	Circa 150 gr	Castormelis (fijne tafelsuiker)	
	Circa 60 cc	Water	
	70 cc	zoete witte wijn/vruchtensap	
	20 cc	citroensap	
		kruiden als kaneel, vanille of steranijs	Eventueel toevoegen en laten meekoken
		Bindmiddel als maïzena of aardappelmeel	Optioneel
		Likeur	Eventueel als smaakstof gebruiken

### Werkwijze

#### Voorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Maak je werkplek gereed.
- Benodigde materialen: litermaat, weegschaal, groene snijplank, officemesje, blender of, staafmixer, pan, garde, bolzeef, krabber en een afruimbak.

#### Bereiding:

- Verzamel je ingrediënten en geef ze de bewerking die in de kolom bijzonderheden staat aangegeven.
- Weeg de ingrediënten af.
- Maak het fruit goed schoon.
- Snijd het fruit klein.
- Blender het fruit zeer fijn.
- Doe de fruitpuree in een pan.
- Voeg de wijn, de suiker en het citroensap toe.
- Breng het mengsel onder voortdurend roeren aan de kook.
- Laat het mengsel 1 minuut op een laag vuur zachtjes koken.
- Wrijf de saus met een krabber door de zeef in een afruimbak.
- Zo nodig de saus bijbinden. Een heldere saus bind je met aardappelmeel of gelatine. Een blinde saus met maïzena.
- Een te dikke saus kun je verdunnen met wijn of vruchtensap.



**Afrondende werkzaamheden:**

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken.