



Redusert Balsamico

Ingredienser

- ♥ 2 dl balsamico eddik
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 0,5 dl rødvin

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene i en kjele.

La småkoke under omrøring til konsistensen blir tykkere og litt sirupsaktig. Avkjøl før servering. Blandingen vil da tykne ytterligere.

Tips

- ♥ Det er viktig å ikke koke blandingen for lenge. Den skal ha en tykk og sirupsaktig konsistens når den er avkjølt. Koker du for lenge, stivner blandingen til hard karamell ved avkjøling.
- ♥ Pecorino Romano får kjøpt i enkelte store matbutikker og delikatesseforretninger. Osten er tørr i konsistensen og ligner nokså mye på fersk Parmesan, men er enda litt mer salt og markant i smaken.
- ♥ Server osten sammen med noen gode kjeks og ha en teskje med redusert balsamico på toppen av osten. Gjerne god rødvin eller øl ved siden av.

