Sauce aigre-douce à l'érable

Catégorie: Sauces et vinaigrettes

Description:
Donne 250 ml (1 tasse)

Temps de préparation : 10 minutes

Ingrédients:
125 ml (1/2 tasse) de vinaigre balsamique
125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
1 branche de thym
1 branche de romarin
60 ml (4 c. à soupe) de ketchup
60 ml (4 c. à soupe) d'huile de pépin de raisin

Instructions:
Faire bouillir le vinaigre avec le sirop, le thym et le romarin.
Laissez réduire de moitié.
Lorsque le mélange est tiède, retirez les herbes.
Ensuite, ajoutez le ketchup et l'huile.
Mélangez pour obtenir une sauce onctueuse.