

JANS BEDSTE

KIRSEBÆRSAUCE

Jan Friis-Mikkelsen er kok, restauratør og tidligere dommer i Den Store Bagedyst. Desuden er Jan en af mændene bag Frederiksdal Kirsebærvin, hvor han siden eventyrets begyndelse har eksperimenteret med kirsebærvinene i køkkenet og ved bordet. Jan er kendt og anerkendt for altid at have fokus på råvarer af højeste kvalitet.

FREDERIKSDAL KIRSEBÆRSAUCE

6 pers.

½ kg. udstenede stevnskirsebær
2-2½ dl. vand (start med 2)
125-150 g. sukker (smag til)
½ dl. Frederiksdal Kirsebærvin
(brug den, du vil servere til risalamanden)
Saft af en halv citron
½ kanelstang og en stjerneanis

Kog de udstenede Stevnskirsebær og øvrige ingredienser op og smag til. Jævn evt. med kartoffelmel eller maizena. Lad gerne saucen trække til dagen efter.



FREDERIKSDAL ANBEFALER TIL RISALAMANDEN...

Frederiksdals kirsebærvin er perfekte til blandt andet risalamande - særligt FREDERIKSDALS ÅRGANGSVIN, SUR LIE eller LIKØR med den intense smag af kirsebær er det helt rigtige match.



FREDERIKSDAL

frederiksdal.com





FREDERIKSDAL

frederiksdal.com



Frederiksdal Kirsebærvin er dansk vin i verdensklasse. Vinen er præmieret og anmelderrost i et hidtil uset omfang for en dansk vin lavet på det unikke Stevnskirsebær – Nordens drue.

Frederiksdal Kirsebærvin producerer udelukkende vin af kirsebær fra egne plantager.

Som de første i verden producerer den danske vingård kvalitetsvine af kirsebær efter samme principper, som er brugt i århundredes vinproduktion, hvor vinene lagres på egetræsfade – eneste forskel er, at de gamle traditioner bliver nyfortolket og får nyt liv.

Frederiksdal Kirsebærvin udvider din horisont og forkæler dine smagsløg – det gør Frederiksdal Kirsebærvin til noget ganske særligt!

CHERISH THE CHERRY