



UGELRIS

Vingaard & Gaardbryggeri

Til 4 pers.

Rødbedesalsa

500 g. rødbeder
2 dl. Ugelris strong ale
2,5 dl. rødvin
1 stk. rød chili
¼ dl. olivenolie
salt og peber

Skræl rødbederne og skær dem i tern på 1x1 cm. Varm lidt olie op i en gryde og sauter rødbederne af heri. Tilsæt rødvinen og kog halvt ned. Tilsæt strong ale og finthakket chili. Lad det hele simre ved svag varme, til rødvinen og alen er kogt tyk og sidder omkring rødbederne, det tager ca. 30-40 min.

Smag til med salt og peber.