

Salsa di cipolle rosse

Tempo totale **10 Min** **10 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):

1.602 kJ / 383 kcal

Grassi: **31,1 g** Proteine: **1,3 g**

Carboidrati: **8,7 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

200 g	cipolle rosse
150 g	burro
350 ml	vino rosso
1 cucchiaio	miele
1 cucchiaio	balsamico
2 cucchiari	<u>Salsa di Soia a</u> <u>Fermentazione Naturale</u> <u>Kikkoman</u>
2	rametti di timo
2	chiodi di garofano

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Éplucher les oignons et les couper en lamelles. Les faire revenir avec le beurre dans une petite casserole et les caraméliser avec le miel.

Passaggio 2

Déglacer avec le vin rouge, le vinaigre, la sauce soja Kikkoman et réduire lentement le feu jusqu'à ce que les oignons aient une consistance crémeuse.

Passaggio 3

Parfaire avec du thym effeuillé et des clous de girofle pilés.