

# GLAÇAGE POUR CÔTELETTES DE PORC

## *Ingrédients*

- 2 FLESJES LIEFMANS FRUITESSE
- 1 STERANIJS
- ½ EL GEDROOGDE ROZE PEPER
- 1 TL HONING
- 2 EL RODE BESSENGELEI
- 1 TL RODE WIJNAZIJN
- 2 EL BOTER



## RECETTE

1. Mettez la Liefmans, l'anis étoilé et le poivre rose dans une casserole et portez à ébullition.
2. Laissez réduire de moitié. Ensuite, ajoutez le miel, la gelée de fruits rouges et le vinaigre de vin rouge. Mélangez bien.
3. Retirez la casserole du feu et ajoutez-y le beurre. Mélangez une nouvelle fois et assaisonnez de poivre et de sel.
4. Garnissez les côtelettes du glaçage à l'aide d'une petite brosse, et préparez la viande à votre guise. Bon appétit !

**Liefmans**  
ON THE ROCKS