

# RIBBETJES GLAZE

## *Ingrediënten*

- 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



## RECEPT

1. Voeg de Liefmans, steranijs en roze peper samen in een pan en breng dit geheel aan de kook.
2. Laat dit inbinden tot de helft van het volume. Voeg dan de honing, rode bessengelei en rode wijnazijn toe en roer alles goed door elkaar.
3. Haal de pan van het vuur en voeg er de boter aan toe. Roer alles nog eens goed en breng de glaze op smaak met peper en zout.
4. Kwast de glaze over de ribbetjes en bereid deze op de gewenste manier. Smakelijk!

**Liefmans**  
ON THE ROCKS