

Sauce aux oignons rouges

durée totale **10 min.** **10 min.** temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):
1.602 kJ / 383 kcal

Matières grasses: **31,1 g** Protéines: **1,3 g**
Glucides: **8,7 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

200 g	d'oignons rouges
150 g	de beurre
350 ml	de vin rouge
1 càs	miel
1 càs	de vinaigre
2 càs	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
2	branches de thym
2	clous de girofle

PRÉPARATION

Étape 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.

Étape 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.

Étape 3

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