**Biersaus met ajuin**

Trappist   
of ander bruin bier

uien

**rundbouillon**

**boter**

**Worcestershiresaus**

**rundfond**

**peper en zout**

Snijd de uien in halve maantjes en bak ze glazig in boter gemengd met een kuipje rundbouillon. Breng op smaak met peper en zout.

Voeg bier en **rundsfond** toe en laat inkoken tot de gewenste sausdikte. Breng op smaak met Worcester.

Past bij blinde vinken en bereidingen met vlees.