**Oosterse sinaasappelsaus**

wildfond

sinaasappels

speculaaskruiden

knoflookpoeder

**uienpoeder**
**peper en zout**

**zoete sojasaus**

**gekonfijte gember**

**sinaasappellikeur**

**maïszetmeel**

Meng het sap van drie sinaasappels met ongeveer 20 cl wildfond en breng het aan de kook. Verminder het vuur en voeg een koffielepeltje speculaaskruiden toe. Meng verder met snuifjes knoflookpoeder, uienpoeder, peper en zout.

Roer nu een flinke scheut zoete sojasaus door de saus. Snijd een tweetal stukjes gekonfijte gember in fijne brokjes en voeg dit toe samen met een scheut van de gembersiroop uit het bokaaltje.

Bind de saus indien gewenst met een beetje maïszetmeel opgelost in water. Verrijk met een borrelglas sinaasappellikeur zoals Tripple Sec, net voor het opdienen.