Ingredienten:

* 2 deciliters rode porto
* 80 g runderfond
* 4 eetlepels honing
* 4 eetlepels limoensap
* 4 eetlepels sojasaus

Bereiding:

Neem het vet van de eendenborsten, en verhit ze opnieuw.

Giet er de porto in en laat de alcohol wat verdampen.

Schep de runderfond in de pan en roer.

Meng de honing, het limoensap en wat sojasaus en giet dit in de pan.

Roer en laat de saus 5 minuten inkoken op een matig vuur. De saus hoeft niet te stroperig te zijn.