

Pompoen-kerriesaus

Gerechten: Saus

Categorieën: Saus

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ui
pompoen
arachideolie
kerriepoeder
bouillon
witte wijn of sake
room
zout en peper

Bereiding

Ui versnipperen.
Pompoen in kleine blokjes snijden.
Ui en pompoen aanfruiten in hete olie.
Kerriepoeder toevoegen en goed mengen.
Bouillon en witte wijn toevoegen en aan de kook brengen.
15 minuten op een zacht vuurtje laten sudderen.
Fijnmaken met de staafmixer of in een keukenmachine.
Room toevoegen en weer verhitten tot het kookpunt.
Op smaak brengen.

Notities

Deze saus wordt gebonden door de pompoen die teven de scherpe smaak van de kerrie wat verzacht. Let er op dat je dus niet te veel bouillon, witte wijn en room toevoegt om de juiste dikte en structuur van een saus te bekomen.