



Kerriesaus met appel

Saus

Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ui
boter/ arachideolie
kerriepoeder
kurkuma
bloem
bouillon
sake
room
appel

Bereiding

Ui versnipperen en aanfruiten in hete boter + arachideolie.

Bestrooien met kurkuma en kerrie en even mee laten fruiten.

Wat bloem er doorroeren en op een laag vuurtje iets laten drogen.

Sake en bouillon toevoegen en al roerend met een garde zachtjes laten koken.

Appel in kleine blokjes snijden en toevoegen aan de saus, een minuutje sudderen.

Room toevoegen en op smaak brengen.

Notities

Recept voor een zachte romige kerriesaus.

Foto's

