

Currysaus

Ingrediënten

- 1/2 appel geschild en in blokjes versneden
- 1 ajuin in blokjes
- 1 blokje kippenbouillon
- currypoeder (*Soeplepel*)
- 400 ml water
- 50 gr hoeveboter
- 30 gr bloem

Bereiden:

1. Stoof de appel en de ajuin aan in de boter, bestrooi dit mengsel met de bloem en currypoeder.
2. Laat even drogen op een zacht vuur, giet er het water over en doe het blokje bouillon erbij en laat dit al roerend aan de kook komen.
3. Laat een 5-tal minuten doorpruttelen (*roer af en toe!*).
4. Giet het mengsel door een zeef en proef.
5. Indien te weinig curry kan je altijd nog wat toevoegen (*roer het er dan nog wel even goed door*).

Tip 1!

Je kan beginnen met een half blokje kippenbouillon, dan kan je op het einde nog altijd wat toevoegen, laat de saus dan al roerend nog even opkoken.

Tip 2!

Wil je een zachte curry saus, voeg dan een scheutje room toe naar smaak.