

KERRIE SAUS



Ingrediënten:

- 1 el olijfolie
- 1 teen knoflook
- 1 tl kerriepoeder
- 2 dl. Koffieroom of roomkaas
- ¼ kopje gesneden verse bieslook
- 1 eetlepel mosterd
- zout en versgemalen peper naar smaak voor pittige variant kun je Chilivlokken gebruiken
- 2 tl. Citroensap
- eventueel allesbinder

Bereiding:

Fruit de geraspte knoflook 30 seconden in de olie op een zacht vuur.

Room, kerrie en mosterd toevoegen en alles aan de kook brengen. Al roerend zachtjes laten sudderen tot de saus begint te binden. Breng de saus op smaak met zout en peper.

Roer het citroensap erdoor. Langzaam verwarmen.

Goed proeven om eventueel nog kerrie toe te voegen.

Garneer de saus met de bieslook.

Blijft de saus te dun? Voeg dan wat allesbinder toe om de saus meer te binden.