



Milde currysaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)
2 eetlepels arachideolie
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 stuk gember (fijngesneden)
1 eetlepel currypoeder
2 deciliter gevogeltefond
2 deciliter room
zout

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui in tien minuten glazig in de arachideolie.
- 2.** Voeg dan de knoflook en de gember toe.
- 3.** Laat nog even meefruchten en bestrooi dan met het currypoeder.
- 4.** Laat even meebakken en overgiet met de gevogeltefond.
- 5.** Laat inkoken tot de helft.
- 6.** Voeg dan de room toe en laat opnieuw een beetje inkoken.
- 7.** Breng op smaak met zout.