

Kerriesaus

Ingrediënten:

40 g boter
40 g bloem
500 g Kookvocht of water
1 à 2 blokjes kippenbouillon, naargelang de sterkte
2 koffielepels kerrie (Madras)
2 snuifjes peper
1 snuifje suiker
10 g citroensap
100 g room

Bereiding:

De klopper (vlinder) monteren op het mes.

De boter in de mengbeker smelten.
Stel in: 100°C / 2 min / stand 1

De bloem toevoegen. Je bekomt een roux.
Stel in: 100°C / 2 min / stand 2

Kookvocht of water, bouillonblokjes, kerrie, peper, suiker en citroensap toevoegen.
Stel in: 100°C / 5 min / stand 2

De room toevoegen.
Stel in: 100°C / 1 min / stand 3

Afsmaken naar eigen goeddunken.

Tip:

Na aanbakken of schroeien van vlees, vis of scampi in een pan kan je de aanbaksels deglaceren met wijn (wit of rood), bouillon en eventueel cognac of andere sterke drank. Laat dit wat inkoken en zeef dit. Dit brengt extra smaak toe aan je saus. Hou wel in het oog dat de hoeveelheid vocht uit de ingrediëntenlijst dezelfde blijft.

