



Vlaamse currysaus

De typische zoete Vlaamse currysaus zoals je die bij de frituur kent. Mild, zoetig en lekker dik, heerlijk bij frieten, een frikandel of een hamburger.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	6	Saus

Ingrediënten

- 1 ui
- 1 appel
- 2 eetlepels currypoeder
- 400 g gepelde tomaten (blik)
- 2 eetlepels ketchup
- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 2 eetlepels neutrale olie
- 100 ml water

Zout

Peper

Bereidingswijze

1. Snipper de ui fijn. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
2. Verhit de olie in een kookpot op een matig vuur. Stoof de ui en de appelblokjes gedurende ongeveer 5 minuten tot ze zacht en glazig zijn.
3. Voeg het currypoeder toe en bak 1 minuut mee, al roerend, tot het poeder begint te geuren.
4. Voeg de gepelde tomaten, de ketchup, de bruine suiker, de azijn en het water toe. Roer alles goed door en breng aan de kook.
5. Zet het vuur lager en laat de saus 15 minuten zachtjes pruttelen, zonder deksel, tot ze licht ingedikt is.
6. Haal de pot van het vuur en mix de saus glad met een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.
7. Laat de saus afkoelen. Ze dikt verder in bij het afkoelen.

Tip

Wil je de saus wat pittiger, voeg dan een mespuntje cayennepeper toe samen met het currypoeder. Voor een nog dikkere textuur laat je de saus iets langer inkoken voor je ze mixt.

Lekker met

Frieten, een frikandel of een hamburger.