



SEXYGLASFUTTER.DE






PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Curry Sauce fruchtig



Einkaufsliste:

Rapsöl, 100 ml
Schalotten, 2, klein gewürfelt
Knoblauchzehe, 1, ohne Keim durchgepresst
Balsamicoessig, weiß, 30 ml
Senf, Dijon mit Honig, 2 EL
Currypulver, 2 EL
Sauerkraut, ca. 2 EL, klein geschnitten
Mango, frisch, ½, klein gewürfelt
Läuterzucker
ggf. Speisestärke
Salz

	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren	 warm servieren	
		 Party food



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Zubereitung:

- in einem Topf die Schalotten in etwas Rapsöl anschwitzen,
- Knoblauch und Currypulver hinzufügen,
- mit Balsamicoessig ablöschen,
- das restliche Rapsöl und den Senf hinzufügen,
- kurz aufkochen und mit dem Zauberstab fein pürieren, sodass eine sämige Konsistenz entsteht,
- Mango und abgspültes Sauerkraut hinzufügen, gut umrühren,
- mit Läuterzucker und Salz abschmecken,
- sollte die Konsistenz zu dünnflüssig sein, 1 TL Speisestärke in Wasser auflösen und in die noch heiße Sauce einrühren, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist