

Curryworst met Homemade Currysaus

Servings

~~4~~ PERSONEN

Cook Time

15 MINUTEN

Ingredients

- 4 Curryworsten naar keuze
- olijfolie
- 1 sjalot fijngesnipperd *of 1/2 gele ui*
- 1 klein blikje tomatenpuree 70g
- 5 el heinz tomatenketchup
- 1 el bruine basterdsuiker
- 1 el balsamicoazijn
- ~~1 el~~ sojasaus *beter 1 Tl soja lichte saus Perl*
- 1 tl worcestersaus
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl kerriepoeder of currypoeder
- peper en zout
- friet naar keuze

Smaak is goed

Ik wil iets pittiger met

1/2 tl Cayenne-peper erbij.

Het is voldoende saus voor

2 personen @ 3-4 worsten met friet.

snufje peper en zout

Instructions

1. Bak de worsten in een koekenpan of grillpan gaar met wat olijfolie, haal ze uit de pan en houd apart.

2. Doe in dezelfde pan nog een scheutje olijfolie en fruit hierin de ui totdat deze glazig begint te worden, voeg de tomatenpuree toe bak even mee, blus eventueel af met 100 ml water en blijf goed roeren. Voeg nu de tomatenketchup, basterdsuiker en balsamicoazijn toe en laat het geheel goed doorkoken, voor een paar minuten

3. Breng de saus op smaak met sojasaus, worcestersaus, paprikapoeder, kerriepoeder, peper en zout. Als de saus te dik is, kan je deze iets verdunnen met een beetje extra water.

4. Snijd de worst in stukjes en roer ze door de saus. Verdeel de worst over de frieten en bestrooi de curryworst met wat extra kerrie of currypoeder. Lekker met een frisse salade met een lichte dressing.