

Glutenvrije kerriesaus

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Kun je geen glutenvrije kerriesaus vinden in de supermarkt? Dan maak je deze toch gewoon zelf. Zo gemaakt en binnen 10 minuten heb jij een heerlijk pannetje kerriesaus op tafel! Gewoon met de ingrediënten die je vaak wel in huis hebt! heerlijk op een rijstgerecht en gewokte groente! of een stukje vis of kip!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 6 PERSONEN

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

Benodigdheden:

- 35 gram boter
- 35 gram maïzena (3 eetlepels)
- 450 ml melk
- 2 theelepels kerriepoeder
- zout/peper naar smaak

Bereidingswijze:

1. Smelt de boter in een pannetje. Wanneer de boter gesmolten is voeg je de maïzena toe. Roer met garde voor een minuut of 2
2. Voeg beetje bij beetje de melk toe en roer tot je een glad mengsel krijgt
3. Voeg de kerriepoeder toe en zout en peper en een bouillonblokje. Breng al roerend aan de kook en laat zachtjes inkoken. Mocht het te dik zijn dan voeg je wat extra melk of water toe tot je de juiste dikte hebt.
4. Serveer met rijst/kip en groente

Notities: