



## Vlaamse currysaus

*De typische zoete Vlaamse currysaus zoals bij de frituur. Lekker bij frieten, een frikandel of een hamburger.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>20'</b>	<b>6</b>	<b>Sauzen</b>

### Ingrediënten

- 1 ui
- 1 appel
- 2 eetlepels currypoeder
- 400 g gepelde tomaten
- 2 eetlepels ketchup
- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 eetlepel azijn
- 2 eetlepels olie
- 100 ml water

Zout

Peper

## Bereidingswijze

---

1. Snipper de ui fijn en snijd de appel in kleine blokjes.
2. Stoof de ui en appel glazig in de olie op een matig vuur, ongeveer 5 minuten.
3. Voeg het currypoeder toe en bak 1 minuut mee tot het lekker geurt.
4. Voeg de gepelde tomaten, ketchup, suiker, azijn en het water toe. Laat 15 minuten zachtjes pruttelen.
5. Mix de saus glad met een staafmixer. Kruid met zout en peper en laat afkoelen tot ze verder bindt.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)