



---

## Kerrie saus

---

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 6 minuten

---



### Ingrediënten

- 10 gram boter
- 10 gram bloem
- ± 125 ml melk
- 1 tl kerriepoeder
- peper
- zout

---

### Bereiding

Verwarm de boter langzaam, liefst in een pan met een dikke bodem.

Voeg de bloem toe en roer tot er geen klontjes meer zijn. Verwarm dit 2 a 3 minuten waardoor de bloem smaak minder wordt. Blijf ondertussen regelmatig doorroeren met een houten lepel.

Doe hierna beetje bij beetje de melk er bij, al roerend met de houten lepel totdat een glad mengsel van de gewenste dikte ontstaat. Voeg dan de kerrie toe en breng op smaak met peper en zout.

Is de saus iets te dun geworden dan al roerend zachtjes verwarmen tot de saus iets indikt.

En Klaar is Kees

---

### Tip

Kerriesaus is zowel lekker op groente (bijv. bloemkool) als op vlees (bijv. gebakken kipfilet)

---