

Functionele beschrijving

Zigeunersaus

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Zigeunersaus 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

Zigeunersaus



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 20-30 min.

- 1 paprika
- 3-4 zoetzure augurken
- 1 ui, grofgesneden
- 1 teentje knoflook, geplet en fijngesneden
- 1/2 bouillonblokje
- 200 ml kokend water
- 1 blikje tomatenpuree
- 5 el ketchup
- 1/2 el suiker
- 1 tl sambal
- azijn
- 1 el maizena
- 1 el water

Bereiding

1. Snijd de paprika en de augurken in gelijke stukjes. Verhit een beetje olie in een (steel)pan en fruit hier de ui en de knoflook in. Voeg de paprika en de augurken toe en bak deze 2-3 minuten mee.
2. Los ondertussen het bouillonblokje op in het kokend water en voeg dit vervolgens samen met de tomatenpuree en ketchup toe aan de groenten. Meng goed door.
3. Voeg de suiker en de sambal toe aan de saus en maak het af met een klein beetje azijn.
4. Maak de maizena aan met water om de saus dikker te laten worden en laat dit nog 10 minuten pruttelen. Voeg naar wens meer maizena toe voor een dikkere saus.
5. De saus kan direct geserveerd worden of op een later moment al roerende weer worden opgewarmd.

sauzen, schnitzel