

Chutneysauce

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær løget i meget fine tern. Varm olien op i en lille tykbundet gryde. Svits løg og karry. Riv æblet fint og svits det med. Tilsæt mangochutney og skru ned til svag varme.

Kom fløde og mælk i og kog sauceen op under omrøring. Tilsæt lys sovsejævner til sauceen har en passende konsistens.

Smag til med salt og peber og lad sauceen koge igennem et par minutter.

Ingredienser

1/2 løg
2 tsk. rapsolie
1 tsk. karry
1/2 æble
4 spsk. sød mangochutney
1 dl madlavningsfløde
3 dl mælk
Lys sovsejævner
Salt og peber