

SUIKERVRIJE ZOETZURE SAUS



Ingrediënten (voor 4 porties):

- 2 el koolzaadolie
- 2 paprika's, in kleine blokjes gesneden
- 1 ui, fijngesnipperd
- een weinig geraspte gember
- een groot blik ananas op sap
- ketchup zonder toegevoegde suiker
- een scheutje azijn
- kippenkruiden
- Maïzena Expresse voor donkere sauzen



Bereidingswijze:

- Stoof de versnipperde ui aan in de koolzaadolie.
- Voeg hierbij de blokjes paprika en een weinig geraspte gember.
- Stoof dit geheel gaar en voeg een blikje ananas op sap toe.
- Voeg ketchup toe naar smaak.
- Voeg een scheutje azijn toe en breng op smaak met kippenkruiden.
- Laat het geheel doorkoken en bind met Maïzena Expresse voor donkere sauzen.
- Proef van de saus alvorens op te dienen en voeg desnoods nog wat azijn of ketchup toe naargelang de smaak.