Currysauce

curry sauce, sauce au curry

Dies ist ein einfacher Dipp auf der Basis von Mayonnaise. Durch die Zugabe von Chilisauce und Madras Curry bekommt sie eine würzig-pikante Note.

Herkunft: Nigeria
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel(n)
1 Zehen(n) Knoblauch
1 Tasse(n) Mayonnaise
3 EL Chilisauce
2 EL Madras Curry
1 EL Worcestershiresauce
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch mit den übrigen Zutaten gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce kalt stellen. Dazu passt Salat, Blumenkohl oder Gemüse allgemein.

© 2026 coquina.de