



## 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.