

Currysoße

Rezept für 0 Portionen
Dauer: ca. 0 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerrahm / saure Sahne	1 Dose(n) / Becher
Mayonnaise	2 EL (Esslöffel)
Zitronensaft	1 Etwas / nach Bedarf
Tomatenketchup	1 TL (Teelöffel)
Currypulver	1 TL (Teelöffel)
Staubzucker / Puderzucker	1 TL (Teelöffel)
Scharfer Senf	1 TL (Teelöffel)

Zubereitung:

1 Becher Sauerrahm, mit Mayonnaise, Curry, Zucker, Zitronensaft, Ketchup und Senf vermischen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-296-Currysosse.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at