

Koken voor Iedereen

Recepten van Jos Mol

Gele paprikasaus

Basis van dit recept gevonden op internet en omgezet en bewerkt naar de TM

Ingrediënten

200 gram gele paprika

1 knoflookteen

1 pijpsjalot

1 tl Kurkuma

1 tl Kerrie

Room

40 pittige kaas

30 gr Goede olijfolie

citroensap

Bereiding:

Snijd de knoflook, ui en de paprika grof en doe in de mengbeker. Doe hierbij de olijfolie. Meng gedurende 10 minuten 100 graden op stand 3.

Voeg de stukjes kaas, citroensap, kurkuma, kerrie toe en meng op snelheid 10, 4 minuten.

Houdt warm.