**Kerriesaus**

Nodig:

2 dl melk

2 dl groentebouillon van een tablet

1 dl kookroom

3 theelepels kerrie

1 uitje

25 gram bloem

25 gram boter

Zout

Handjevol krentjes

Bereidingswijze:

Snipper de ui in kleine blokjes. Verwarm de boter in een pan, en fruit de ui hierin. Voeg de kerrie toe, doorroeren, vervolgens de bloem erbij doen. Onder voortdurend roeren dit gaar laten worden. De roux af laten koelen. Kook de melk met de bouillon en laat wat melk met de roux trouwen. Doe daarna al roerende de afgekoelde roux weer bij de melk. Aan de kook brengen, tenslotte de kookroom toevoegen en de krentjes. Op smaak maken met een klein beetje zout.