

## Ingrediënten en Recept

bereidingstijd: 40 min | aantal personen: 4



Het is altijd extra leuk als je je eigen sausjes kan serveren aan je gasten. Zo hoef je vooraf geen uren in de keuken te staan, en kan je toch trots zijn op je persoonlijke bijdrage aan het etentje, of het nu een zomerse barbecue is, dan wel een gezellige winterse fondue.

Voor deze zigeunersaus heb je kippenbouillon nodig. Deze saus kan je op tafel zetten vanaf €1 per persoon.

### Ingrediënten

- 1/2 rode paprika
- 1/2 groene paprika
- 1/2 gele paprika
- 1 ui
- 1 teentje look
- 5 eetlepels tomatenketchup
- 1 blik tomatenpuree (klein blikje)
- 2 dl kippenbouillon
- 1 eetlepel natuurazijn
- 2 eetlepels suiker
- 1 koffielepel sambal
- 1 eetlepel maïszetmeel opgelost in water (of de expressvariant)
- 25 g zoetzure augurken

## bereiding

- Opmerking: Deze saus kan je zowel warm als koud serveren. Kies je voor koud, dan moet je de saus natuurlijk wel een uurtje of twee op voorhand klaarmaken.
- Pel de ui en snipper hem fijn. Plet de look tot pulp.
- Snij de paprika's middendoor, verwijder de zaadlijsten en snij het vruchtvlees in kleine blokjes.
- Laat de augurken uitlekken en snij ze in fijne stukjes.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pannetje en stoof op een matig vuurtje de ui en de look glazig.
- Voeg na een paar minuten ook de blokjes paprika toe en de gehakte augurken. Roer alles regelmatig even om.
- Voeg na een paar minuten de kippenbouillon, de tomatenpuree en de ketchup toe. (Als je kippenbouillon op basis van bouillonblokjes gebruikt, is het belangrijk om zo weinig mogelijk extra zout toe te voegen.)
- Druppel een beetje azijn in de pot en voeg de suiker toe. Als je van een beetje pit houdt, kan je er ook wat sambal onder mengen.
- Bind de saus al roerend met een beetje maïszetmeel (Maizena). Klassiek maïszetmeel moet je vooraf oplossen in een scheutje water.
- Proef de saus en kruid naar smaak met wat zout. Laat de saus nog 10 minuten pruttelen op een zacht vuurtje.

---

## Bron



<http://www.een.be/programmas/dagelijkse-kost/recepten/oudejaarsweek-drie-sausjes-voor-bij-fondue-of-gourmet>

<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/zigeunersaus>

---

## Info Martine Lycke 30/06/2016 – Dubbel van hoeveelheden en aanpassingen

- 2 Ui
- 2 Lookteentje
- Aanstoven tot glazig +
- 1 Gele paprika
- 1 Groene paprika
- 1 Rode paprika
- Na een paar minuten:
- 400 ml Water
- 1 Kippenbouillonblokje
- 1 groot blikje Tomatopuree
- 10 el Ketchup
- 2 el Azijn
- 4 el Agave siroop
- 2 kl Sambal
- 2 el Maïzena vooraf in wat water opgelost
- 10 minuten laten pruttelen op zacht vuurtje
- Dus geen augurk gebruikt

## Fotos

