



Ingrediënten

- 1 uitje
- 1 eelepel boter of margarine
- mespunt sambal
- 1 theelepels kerrie
- 1 blikje kalfsragout
- 2 eetlepels witte wijn
- zout
- peper

Bereiding

Het uitje schillen en snipperen en in de boter of margarine glazig bakken. Sambal en kerrie toevoegen en even meebakken.

De ragout toevoegen met de witte wijn, al roerend tot net tegen de kook laten komen en 10 minuten tegen de kook aanhouden. De saus op smaak maken met het zout en de peper en overdoen in een vuurvast schoteltje.

Op een rechaud zetten. Om te dippen met bijvoorbeeld ;

- plakjes komkommer
- stukjes paprika
- zoute koekjes
- chips
- champignons