

SAUCE ROUGE AU CARI



½ tasse de ketchup
¼ tasse de jus de tomate
¼ c. à thé d'estragon
3 c. à soupe de beurre
1 c. à thé de cari
4 c. à soupe d'oignons émincés

- Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et mijoter à feu doux de 20 à 30 minutes.
Attention, ça éclabousse.

- Servir chaud.

*Se conserve longtemps au frigo.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***