

SAUCISSE AU CURRY DE BETTY

Mise en place et préparation: env. 1 h

800 g **de tomates**, en morceaux
1 **oignon**, haché finement
2 c. à soupe **de curry** (p.ex. du Sri Lanka)
1 c. à soupe **de vinaigre de pomme**
2 c. à café **de sucre**
1½ c. à café **de sel**
1 p. de couteau **de poivre de Cayenne**

1 c. à soupe **d'huile d'arachide**

4 **saucisses à rôtir de veau**

un peu **de curry** (p.ex. du Sri Lanka)

Portion: 398 kcal, pro 18 g, glu 12 g, lip 31 g

mélanger le tout dans une casserole, porter à ébullition, baisser le feu, laisser bouillonner env. 30 min sur feu doux en remuant de temps en temps, mixer. Laisser réduire env. 10 min à découvert

bien faire chauffer dans une poêle, baisser le feu

faire rôtir env. 5 min sur chaque face sur feu moyen. Couper les saucisses en rondelles, dresser avec la sauce

saupoudrer

