





Gemüse-Soße



Zutaten:

2 mittelgroße Kartoffeln
1 mittlere Möhre
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
250 ml Wasser, etwas Gemüsebrühe
60 g Cashewkerne
1 TL Meersalz oder Kräutersalz
¼ TL Kurkuma
1 Prise Cayenne-Pfeffer
1 TL Dijonsenf
1 TL Zitronensaft
50 g Sonnenblumenöl

 ca. 20–25 Minuten

 ca. 4 Portionen

 kalt/warm

#Beilage #Soße

Zubereitung:

- Die obersten 4 Zutaten schälen/pellen, klein schneiden und mit dem Wasser in einem Topf ca. 15 Minuten lang garen.
- Die Cashewkerne im Standmixer pulverisieren, dann alle anderen Zutaten einfüllen, incl. dem gegarten Gemüse und so lange mixen, bis es eine feine Soße ist.
- Evtl. noch mit Lieblingsgewürzen abschmecken.
- In eine Sauciere füllen und servieren.

Geschafft! Guten Appetit!

Heimkost-Tipp:

Sehr lecker schmecken die Heimkost Hokkaido-Tropfen zu der Gemüse-Soße.

