

Zigeunersaus, een hartverwarmende saus

Zigeunersaus, ook weer zo'n hartverwarmende saus die je veelvuldig in Duitse restaurants bij je schnitzel geserveerd krijgt. Er zijn overeenkomsten met de stroganoffsaus echter deze heeft vaak ook champignons in de saus (alhoewel je ook zigeunersaus met champignons tegenkomt). Een ander groot verschil is dat er in de zigeunersaus een zuurtje zit. Er worden altijd augurken of zoals ik heb gedaan, geroosterde paprika's in verwerkt.

Dit geeft een net iets andere dimensie aan de saus.

Voor: 6 porties

Bereidingstijd: < 20 minuten

Ingrediënten

- 2 groene paprika's
- 1 rode paprika
- 1 flinke ui
- 2 eetlepels geroosterde paprika in zoetzuur (of als je dit niet hebt 2 augurken)
- 1 teentje knoflook
- 1 blikje tomatenpuree (70 gram)
- 2 theelepels gerookte paprikapoeder
- 1 groentebouillonblokje
- 300 ml water
- 1 flinke eetlepel maizena

- 3 eetlepels olijfolie
- Mespuntje chilisaus
- Evt nog wat zout /peper

Bereiding zigeunersaus

Snij de paprika's en uien in dunne repen.

Verwarm de olijfolie en smoor de groenten in ongeveer 5 minuten op halfhoog vuur.

Knijp de knoflook hierboven uit en voeg de tomatenpuree toe.

Roer goed door en laat dit nog 3 minuten door smoren.

Snij ondertussen de geroosterde paprika's (of augurken) in smalle reepjes of blokjes.

Voeg deze samen met het bouillonblokje, het water, de geroosterde paprikapoeder en chilipoeder toe aan de groenten.

Deksel op de pan en nog ong. 4 minuten laten pruttelen.

Maak ondertussen een papje van de maizena en voeg deze de laatste minuut toe aan de saus.

Geniet van deze hartverwarmende zigeunersaus met een schnitzel of deze [cevapcici](#) samen met wat rijst en groenten.

Eet smakelijk!

Voedingswaarde per eenpersoons portie

Energie (kcal)	Vet (g)	Verzadigd vet (g)	Eiwit (g)	Koolhydraten (g)	Vezels (g)	Zout (g)
98	6,5	0,8	1,5	7	2,5	<0,5