



MENNYEI HÁZI GRILLSZÓSZOK

Vágj bele a grillszezonba: készülj mennyei Auchan grillkolbászokkal és verhetetlen, frissen készült házi szószokkal! Rákóczi Feri most is elkápráztattak minket, méghozzá három olyan emlegetnivaló szósszal, amik magukban, együtt és bármilyen kint vagy akár bent, a konyhában készített grillfogás mellett is garantáltan megállják a helyüket.

HOZZÁVALÓK A CURRY-S SZÓSZHOZ

100 g vaj
2 dl kókusztej
2 cm gyömbér
1 gerezd fokhagyma
2 evőkanál currypor
2 kiskanál kurkuma
2 kiskanál római
kömény

2 kiskanál koriander
1 evőkanál liszt vagy
kukoricakeményítő a
sűrítéshez

HOZZÁVALÓK A FOKHAGYMÁS- JOGHURTOS SZÓSZHOZ

4 dl görög joghurt
1 kiskanál

fokhagymapor
1 kevés olívaolaj
néhány csepp lime-lé
ízlés szerint Só, bors
1 csokor friss
bazsalikom

HOZZÁVALÓK A KÓLÁS BBQ SZÓSZHOZ

5 dl kóla
1 fej vöröshagyma

2 db babérlevél
2 evőkanál méz
1 kiskanál chilipehely
2 dl Auchan ketchup
4 evőkanál szójaszósz
2 evőkanál worcester
szósz
ízlés szerint frissen
őrölt bors
egy kevés olaj
ALLERGÉNEK

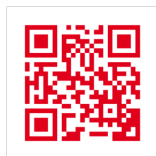
- 1 A Curry-szósz elkészítéséhez forrósítsd fel a serpenyőt, és kicsit pirítsd meg a fűszereket.
- 2 Mehet hozzá a vaj, a reszelt gyömbér és a fokhagyma is.
- 3 Önts fel a kókusztejjel, hagyd egy kicsit rotyogni, majd sűrítsd be a liszttel vagy keményítővel.
- 4 Jöhet hozzá az apróra vágott snidling és koriander.
- 5 A fokhagymás-joghurtos szószhoz egyszerűen csak mindent keverj szépen össze, ízesítsd sóval, borssal, majd a végén tépkedd bele a bazsalikomot.
- 6 A kólás BBQ szószhoz a nagyon apróra vágott hagymát futtasd meg az olajon, majd mehet hozzá a kóla, amit fel kell forralnod.

7

Mehet hozzá az összes fűszer, hozzávaló, és innentől már csak szépen kavargatni kell, hogy besűrűsödjön.

8

Érdemes átszűrni, de az is megoldás, ha kipiszkálod belőle a nagyobb darabokat, ekkor rusztikusabb lesz a szósz.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

