

## Curry-Sauce

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

2 EL Margarine  
2 EL Mehl  
1 1/2 T Sojamilch  
2 TL Curry  
Salz

- Margarine mit Curry zerlassen.
- Mehl einrühren, bis sich beides vermischt hat.
- Sojamilch langsam (zunächst nur wenig, damit sich keine Klümpchen bilden) unter Rühren dazugeben.
- Kurz aufkochen lassen.
- Mit Salz abschmecken.

**Paßt zu:** Nudeln, Getreide, Bratlingen, Gemüse, Kartoffeln uvm.