**Wortelroomsaus**

uien
knoflook
boter
wortelen
tijm
rozemarijn
paprikapoeder

**komijn**
[**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
**room**
**tomatenpuree**
**kurkuma**
**peper en zout**
**cognac**
**vloeiende bloem**

Fruit gesnipperde ui en geplet knoflook in boter in een diepe pan. Hak geschilde wortelen even kort fijn in de blender en voeg toe aan de bereiding. Kruid met tijm, rozemarijn, zacht paprikapoeder en komijnpoeder.

Laat nog even staan op middelhoog vuur en voeg dan [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm), culinaire room en een paar eetlepels tomatenpuree toe. Kruid met peper en zout en een eetlepel kurkuma. Laat een paar minuten inkoken.

Druk de bereiding door een chinois (zeef). Probeer er zoveel als mogelijk vocht uit te persen, want daarin zit de smaak van de saus. Giet er een borrelglas cognac bij en bind de saus met vloeiende bloem opgelost in water.