**Thuringer Bratwurst**

Duitse braadworsten

2 uien

1 el tomatenpuree

2 el olijfolie

250 gr ketchup

3 el balsamico

2 el honing

½ el sojasaus

1 tl chilipoeder

2 el kerriepoeder

Hak de uien heel fijn en braad glazig in een beetje olijfolie. Voeg tomatenpuree toe en blus af met een

beetje water.

Voeg nu ketchup, honing en balsamico toe en laat even doorkoken.

Breng nu de saus op smaak met sojasaus, chilipoeder en het kerriepoeder. Als de saus te dik is, ietsje

verdunnen met water.

Bak de braadworst en dien op met frietjes.