

Ingrediënten

Tijd:	0-10 min.
Keuken:	Indonesisch
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Pindasaus

Lekkere pindasaus. Hier geen saus meer uit een pakje/zakje.

Vorbereiding

Scheutje olie 1 el sambal 2 teentjes knoflook scheut ketjap scheutje azijn 3-4 el bruine basterdsuiker potje pindakaas

Bereidingswijze

Doe een scheutje olie in een pannetje en verwarm het een beetje. Doe er 1 eetlepel sambal bij en 2 theelepels gehakte knoflook op olie (of 2 tenen knoflook uit de pers). Vervolgens: een flinke scheut ketjap, een klein scheutje azijn, 3 tot 4 eetlepels bruine basterdsuiker en een potje pindakaas (de goedkoopste). Je roert het geheel om en let er op, dat het mengsel niet te warm wordt, want dan loopt de olie uit de pindakaas en krijg je een vieze laag olie op je saus. Als je de ingrediënten hebt glad geroerd, doe je er beetje bij beetje water bij totdat de hoeveelheid saus ongeveer verdubbeld is. Blijven roeren, niet laten koken(!!!), totdat de saus glad is en de gewenste dikte heeft.

Serveertips

Lekker bij nasi goreng of bij een gehaktballetje op verjaardag.