

Ingrediënten voor 4 personen

0,5 dl Conimex Ketjap Manis  
200 g CalvPindakaas Mespuntje  
knoflookpoeder 1 el  
basterdsuiker 1 tl Conimex Djah

**Tijd:** 10-20 min.

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Sataus met Pindakaas

### Bereidingswijze

1. Breng in een pannetje 4 deciliter water met citroensap, ketjap, specerijen, suiker en sambal aan de kook. 2. Voeg vervolgens de pindakaas toe en laat het al roerende oplossen. Laat de saus even koken en serveer hem warm. Lekker met een satespies Voeg 2 theelepels Conimex sambal Oelek voor een lekkere pittige smaak

