

Ingrediënten voor 8 personen

250 gr 100% (Pure) pindakaas  
140 gr tomatenpuree 125 gr witte  
suiker 1 kleine knoflook bol 1,5 El  
Chinese bakgember 1/2 ui 3/4 El  
Azijn 1,5 tl zout 1 El sambal 1 tl  
vetsin 20 gram boter

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Chinees

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Chinese pindasaus pasta volgens restaurant recept

Chinese pindasaus die je eerst als pasta bereid en twee weken kan bewaren in de koeling.

### Hulpmiddelen

Wok, hakmolen of staafmixer.

### Bereidingswijze

Maak in de hakmolen een moes van de ui, knoflook, gember en sambal. Smelt op een laag vuur de boter en bak onder constant roeren de moes tegen goudbruin aan. Ongeveer 10-15 minuten. Voeg het zout en de vetsin toe. Schep de pindakaas er doorheen. Goed mengen. Dan de tomatenpuree er doorheen mengen. Voeg de azijn en suiker toe en opnieuw goed mengen tot de pindasaus pasta niet meer aan de wok plakt.

### Serveertips

Leng 2 el pindasaus pasta per persoon aan met wat water in een pannetje op zacht vuur en dien het in een schaal op.

