

Ingrediënten

Voor ? liter * 1 el slaolie * 1 kleine ui, fijngehakt * 2 tenen knoflook, fijngesneden * 2 tl tomatenpuree * 2 tl hoisinsaus, of vietnamese of chinese ongezoete bonensaus(toko) * 1 tl sate-chili olie (tuang go, zie recept op pagina)

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Saus/dressing
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Nuoc cham dau phung

Deze authentieke vietnamese pindasaus is een interessante combinatie van gebakken ui en knoflook gestoofd met tomatenpuree, pindakaas en lomboks.

Bereidingswijze

Verwarm de olie in en middelgrote steelpan op hoog vuur totdat hij heet is. Draai het vuur lager en voeg de ui en knoflook toe. Bak dit onder omroeren 3 minuten. Verhoog het vuur tot half en voeg de resterende ingredienten toe. Laat de saus onder roeren 3 minuten zachtjes koken.

Serveertips

Serveer de saus warm of op kamertemperatuur. In een afgesloten pot blijft de saus in de koelkast 1 week goed.