

## Ingrediënten

Voor 8? dl \* 1 el olie \* 2 teentjes  
knoflook, fijngesneden \* ? kleine  
ui, fijngehakt \* 125 g  
varkensgehakt \* 125 gr  
middelgrote garnalen, gepeld,  
van de darm ontdaan en in  
stukjes van 1? cm gesneden \* 1 tl  
versgemalen peper \* 2 tl zout \* 4  
tl tomatenpuree \* 1 el pindakaas  
\* 2 tl gedroogde chilivlokken \* 2  
el suiker \* 1 el vietnamese  
bonensaus, of Chinese  
ongezoete bonensaus, verdund  
met water \* 3/4 liter water of  
kippenbouillon \* 2 gepofte  
rijstkoeken in kleine stukjes  
gebroken of 2 tl maizena  
opgelost in 2 tl water

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Internationaal  
**Smaak:** Pittig  
**Soort\_gerecht:** Saus/dressing  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Nuoc leo

Vietnamese garnalen-pindasaus. Deze grove dipsaus is licht en smaakvol. Hij wordt in gulle porties geserveerd in kommen met een lepel erbij, hij is zo lekker dat je alle overblijvende soep zult oplepelen.

## Bereidingswijze

Doe de olie, knoflook en ui in een middelgrote steelpan en fruit ze al roerend 1 minuut. Voeg het gehakt, de garnalen, de peper en het zout toe en fruit al roerend nog 2 minuten. Voeg de tomatenpuree toe en fruit nog 1 minuut totdat de massa glanzend is. Roer de pindakaas en vervolgens de chilivlokken, de suiker, de bonensaus en het water of de bouillon door de saus. Breng het geheel aan de kook en laat de saus 2 minuten koken. Roer de rijstkoekkrumels door de saus, draai het vuur lager en laat de saus ongeveer 5 minuten koken totdat hij dik en romig is. Roer hem regelmatig om. Serveer het heet of lauwwarm.