MAISON PRIMAGO

PINDASAUS

Ingrediënten voor circa 4 dl. saus

- 1 kleine uitje
- 1 à 2 el zonnebloemolie
- 6 el pindakaas
- 2 tl. sambal oelek
- 1 à 2 teentjes knoflook
- 3 el ketjap manis
- 2 el. geraspte kokos (santen)
- 1 mespuntje bruine suiker
- 1 tl citroen- of limoensap
- 1 tl ketoembar
- halve tl. laos
- zout

Bereiding:
Snipper de ui ragfijn. Rasp de knoflook.
Laat de geraspte kokos met 1 dl kokend circa 8 minuten weken. Doe het over in een zeef en vang het kokosvocht (santen) op. Druk er zoveel mogelijk vocht uit.

Verhit de olie en fruit de ui en knoflook tot deze begint te kleuren. Voeg daarna de pindakaas en sambal oelek toe. Laat alles onder voortdurend roeren en omscheppen 1 minuutje zachtjes bakken.
Voeg al roerend de santen toe en schenk er nog extra kokend water bij tot een dikke gebonden saus ontstaat. Laat de saus even door pruttelen en roer regelmatig door.

Voeg de ketjap, suiker, citroensap. katoembar en laos aan de saus toe. Proef de saus en voeg naar eigen smaak nog extra zout of sambal toe.