

Pindasaus

Pindasaus is makkelijk zelf te maken en smaakt vaak beter dan de pinda- of satésaus uit pakjes. Deze variatie met melk is lekker romig van smaak.

Bereidingstijden: Totaal: 10 minuten

Hulpmiddelen: knoflookpers, handcitruspers

Ingrediënten

200 milliliter	volle melk
350 gran	pindakaas (met nootjes)
2 tenen	knoflook
0,5 stuks	citroen
4 theelepels	bruine basterdsuiker
1 theelepel	sambal oelek
2 eetlepels	ketjap mais

Variaties

- Gebruik 30 gram citroensap uit een flesje i.p.v. verse citroensap.

Voorbereiding

1. Gebruik geen vette letters voor de ingrediënten.
2. Hoofdletters en punten.

Bereidingswijze

1. Doe de **melk** en de **pindakaas** in een pannetje.
2. Breng onder goed roeren langzaam tot bijna aan de kook.
3. Neem het pan van het vuur.
4. Pers de **knoflook** in de pan.
5. Pers het sap van de **citroen** boven de pan uit.
6. Voeg de rest van de **basterdsuiker**, **sambal** en **ketjap** toe.
7. Goed doorroeren.
8. Zet de pan nog enkele minuten op een uiterst laag vuur.
9. Roer tijdens het verwarmen goed door zodat alle ingrediënten kunnen mengen.
10. Als de saus te dik is, voeg dan nog wat melk toe.

Extra informatie

- Er zijn verschillende soorten pindasaus, de één wat pittiger, de ander wat zoeter.
- Satésaus is een variatie van pindasaus die gebruikt wordt in de Indonesische keuken om over saté (spiesjes) te doen.

Bron van het originele recept: Boek [De beste Indonesische recepten van Marjolein Wildschut](#) (tegenwoordig Marc?)
Bereid: Ja, regelmatig.