



Satésaus met pinda

Een romige, licht pikante pindasaus zoals bij een klassieke saté. Heerlijk bij gegrild vlees, brochettes of als dipsaus bij loempia's.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	12'	4	Saus

Ingrediënten

- 200 gr ongezouten pindakaas
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 2 teentjes look, geperst
- 1 el rode currypasta of sambal
- 400 ml kokosmelk
- 1 el ketjap manis (zoete sojasaus)
- 1 kl bruine suiker
- sap van een halve limoen
- 1 el zonnebloemolie

zout

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een steelpan en fruit de sjalot en look op een zacht vuur glazig, ongeveer 3 minuten.
2. Roer de currypasta of sambal erdoor en bak kort mee tot het geurig wordt.
3. Voeg de pindakaas toe en giet er scheutje per scheutje de kokosmelk bij, telkens goed roerend tot een gladde saus.
4. Laat de saus op een zacht vuur 5 à 8 minuten zachtjes pruttelen tot ze mooi indikt, regelmatig roerend zodat er niets aanbrandt.
5. Breng op smaak met ketjap manis, bruine suiker en een scheutje limoensap. Proef en voeg wat zout toe indien nodig.
6. Is de saus te dik, verdun ze dan met een scheutje warm water tot de gewenste dikte.

Tip

Gebruik pindakaas zonder toegevoegde suiker of palmolie voor de zuiverste smaak.

Lekker met

Kipbrochettes, saté, gegrilde varkenshaas of frietjes

Dranktip

Een fris blond bier of ijsthee

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)