



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
- 1 kl bruine suiker
- sap van een halve limoen
- 1 el zonnebloemolie

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie in een steelpan op een zacht vuur. Fruit de sjalot en de look gedurende ongeveer 3 minuten tot ze glazig zijn.
- 2.** Roer de currypasta of sambal erdoor en laat nog 1 minuut meebakken tot het mengsel geurig wordt.
- 3.** Voeg de pindakaas toe en giet er scheutje per scheutje de kokosmelk bij. Roer telkens goed door tot een gladde, homogene saus.
- 4.** Laat de saus op een zacht vuur 5 tot 8 minuten zachtjes pruttelen tot ze mooi indikt. Roer regelmatig zodat de saus niet aanbrandt.
- 5.** Breng op smaak met de ketjap manis, de bruine suiker en het limoensap. Proef en voeg indien nodig wat zout toe.
- 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 en meest authentieke smaak.

Lekker met

Kipbrochettes, saté, gegrilde varkenshaas of frietjes

Dranktip

Een fris blond bier of een glas ijsthee past uitstekend bij de kruidige smaken van deze saus.