

Pindasaus

Pindasaus, of zoals het vaak genoemd wordt in Nederland, satesaus, past wat mij betreft bij heel veel maaltijden. Niet alleen bij chinees of indisch eten maar net zo goed bij een lekkere BBQ. Wellicht koop je het meestal kant en klaar, maar ik daag je graag uit om 't eens zelf te maken, binnen 5 minuten is het klaar, het kost net zoveel tijd als het opwarmen van de kant en klaar saus maar met 1 groot verschil, zelf gemaakt bestaat uit alleen een paar basis ingrediënten i.p.v. een waslijst aan (E) nummers.

Is pindasaus dan gezond.. Tja... Het is lekker en het is toch wel een vette dikmaker. Maar als je het zelf maakt, een kleine hoeveelheid neemt dan is af en toe bij je eten een prima optie.

Voor 3-4 porties

Bereidingstijd < 10 minuten

Ingrediënten

- 4 eetlepels pindakaas
- 1 eetlepel sambal
- 3 eetlepels ketjap manis
- 1/2 eetlepel gemberpoeder
- Snufje zout

Bereiding

Doe alle bovengenoemde ingrediënten in een pannetje, zet deze op laag vuur en roer. Voeg af en toe water toe totdat je de

(voor jou) juiste dikte saus hebt.

Proef en voeg eventueel nog wat zout of suiker toe. Geniet van deze pindasaus met een goede **kipsate**.