



PINDACHUTNEY

NODIG:

1 kopje pinda's (gepeld en ongezouten).

½ theelepel sambal (of meer als je van heet houdt)

1 eetlepel verse korianderblaadjes.

1 theelepel gemalen komijnpoeder.

1 eetlepel citroensap.

½ theelepel tamarinde pasta.

Beetje stevia (of suiker) en zout.

BEREIDEN:

1. Week de pinda's even een half uurtje in water.
2. Doe alles in de blender.
3. Kijk even of de pasta niet te dik wordt, doe er dan wat water bij. (NIET TE VEEL).
4. Malen.
5. Klaar.

Een erg lekkere chutney !