



PINDASAUUS MET KURKUMA EN KETJAP.

Gisteren hadden we visite. Wij eten vegetarisch, maar deze mensen niet. Dus had ik een vega burger gebakken. Toen het op tafel kwam, werd en zéér sceptisch naar gekeken. Maar toen ik een schep van deze zelfgemaakte pindasaus erover heen deed, klaarden de gezichten op. .."..Héérlijk, waar koop je zoiets ?..". Was de vraag. Kopen ? Dat maak je in 5 minuutjes zelf even.

Recept :

Saus voor ca 3 burgers.

- * Neem 1 volle eetlepel bio pindakaas. Zonder suiker. Doe het in een klein saus pannetje.
- * Voeg daaraan room toe, tot het mengsel weer soepel is. Het duurt even tot je een soepele saus hebt. Pindakaas is heel stroef. Roeren en roeren. Ongeveer 100 ml room erbij. Maak het warm op een laag vuurtje.
- * Doe er een 1/2e theelepel kurkuma poeder bij, en roer.
- * Doe er 2 eetlepels Ketjap Manis bij.
- * Met een schepje sambal.
- * Roeren en flink warm maken.

Klaar !

Jammie !

Je kunt het over al over doen, bij saté is dit een traktatie ! Maar op een stokbroodje ook.

Met een hartelijke groet van Tienieke.