

Pindasaus als currysaus met kurkuma



De combinatie lijkt ietwat bijzonder, maar het is eigenlijk de gehele pindakaas smaak die verandert door dit recept. En het smaakt héérlijk. Heel af en toe komt er een 'kindersmaak' van mijzelf, als herinnering, weer naar boven. Een beschuitje met kaas is er één van. Maar een wittebroodje met pindakaas ook. Vroeger deed men geen suiker door de pindakaas. Nu wel, dus is die echte pindakaas-smaak weg. Maar bij een reformzaak hebben ze bio-pindakaas zonder suiker.

En die heb ik gekocht. Smaakt als vanouds. Recept voor zéér bijzondere pindasaus, je zult er de show mee stelen !

Pindasaus á lá currysaus recept

- Ca 4 eetlepels pure pindakaas, afgestreken aan de pot. (bio en zonder suiker)
- 1 theelepel sambal
- 2 eetlepels citroensap
- 2 eetlepels gembersaus
- 2 eetlepels geraspte kokos
- 1/4 theelepel kurkuma poeder
- snufje kerriepoeder
- 2 eetlepels ketjap
- snufje knoflook poeder
- ca 3 a 5 eetlepels water (of meer als de saus te dik is)
- Room, ca 100 a 150 ml

Bereiden

1. Doe alles in een pannetje, en op een laag pitje, al roerend tot een gebonden saus maken. Roeren, roeren en roeren !
2. Als de saus te dik is kun je er nog wat water bij doen. Weer roeren
3. Dit is een absoluut top-geheim recept.
4. Pssst,.. niet verder vertellen ! Lekker voor jezelf houden.
5. Waar het goed bij smaakt ?

Bij bitterballen, bij vlammetjes, op brood, op een stukje kaas, dipje bij een chipje, als een soort boter op je brood en daaroverheen de kaas, of de avocado. Ook lekker met appel eroverheen etc,.. eigenlijk is het een nieuw soort 'pindakaas-curry saus'.

Lekker helemaal zelf gemaakt ! Hoe het smaakt ? Proef maar ! Met een hartelijke groet van Tienke bij www.degeneeskrachtigekeuken.nl