



## **Zelfgemaakte pindasaus á la Tieneke Voor ca 3 vegaburgers**

Wat heb je nodig en hoe te bereiden ? Dit is heel simpel. Je doet gewoon alles in een pannetje en begint met roeren en roeren en roeren. En je roert

net zo lang tot het een soepele pindasaus is geworden.

Ikzelf haal de pindakaas uit de natuurvoedings winkel. Biologisch en zonder suiker. Zo aten wij dat, als , ook op een broodje. Was lekker !

- 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 (of sojasaus) bij.
- Met een schepje sambal naar smaak
- Roeren, roeren en rustig roeren
- Als de pindasaus nog te dik is, doe er dan een (of twee) eetlepels water bij.
- En flink warm maken.
- Klaar !

Je kunt het over al over doen, bij saté is dit een traktatie ! Maar op een stokbroodje ook. Of over een vega burger. Of wat er maar op het menu staat

Met een hartelijke groet van Tieneke, van [www.degeneeskrachtigekeuken.nl](http://www.degeneeskrachtigekeuken.nl)