

# Perfekte pindasaus

---

## Wat heb je nodig

- 1 sjalotje
- 1 teentje knoflook
- 3 eetlepels pindakaas
- 200 ml kokosmelk
- 1 eetlepel olie
- 2 eetlepels ketjap manis
- 1 theelepel sambal



Pel het teentje knoflook en snijd het fijn.  
Pel het sjalotje.  
Snijd het sjalotje in kleine stukjes.



Doe de olie in een pan.  
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.  
Laat de olie zachtjes warm worden.



Doe de ui in de pan, als de olie warm is (uitgelopen).  
Doe de knoflook bij de ui in de pan.  
Bak dit al roerend 2 minuten.



Doe de pindakaas bij de ui en de knoflook in de pan.  
Schenk de kokosmelk erbij.



Roer alles goed door elkaar.  
Verwarm de saus tot het bijna kookt.  
Blijven roeren tot de saus dikker wordt.



Doe de ketjap in de pan.  
Doe de sambal er ook bij.  
Roer alles goed door elkaar.  
Zet de kookplaat uit.

---