

Vlaams friteshuis
van Gogh

Sinds 1999

SATESAUS

We hebben niet veel geheimen ... maar ons satésaus recept is wel geheim. Dit is een ander lekker recept.

Laat de ui, knoflook en kruiden even aanbakken in een klein beetje olie. Niet aan laten branden!

Voeg dan, met het vuur laag, de sambal en bruine suiker toe. Goed roeren en niet laten verbranden.

Voeg 300 cl water of melk toe, zorg dat de aangebakken delen goed loskomen in het water.

Ingredienten

1 gesnipperde ui
2 teentjes knoflook
4 eetlepels bruine suiker
2 eetlepels sambal Bert
Gemberpoeder
Komijn
Laos
etc.
Melk of water
Ketjap
Santen

Voeg 200 gram pindakaas toe, of brand en maal zelf pinda's, is erg lekker. Langzaam aan de kook brengen en de saus hoeft niet door te koken. Wel wil je dat de olie uit de pinda's los komt. Er drijft dan een beetje rode olie op de saus. Dat is het teken dat de pinda's goed gaar zijn en de specerijen de kans hebben om een goede smaak af te geven.

Te dunne saus? Pindakaas erbij. Te dikke saus, water of melk toevoegen. Voeg eventueel op het laatst evt. 75 gram santen (kokosvet) toe. Dat maakt je saus rijker. Breng op smaak met ketjap.

