

De Schoolkok

Pindasaus



Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 grote of twee kleine uien
- 1 blik à 270 ml kokosmelk
- 4 eetlepels pindakaas
- 2 eetlepels ketjap
- zonnebloemolie
- 1 theelepel sambal
- Zout



Materiaal: schilmes of koksmes, snijplank, spatel, steelpan



	Snij de ui in stukjes.
	Verhit een scheutje zonnebloemolie in het steelpannetje.
	Bak de ui 3 minuten in het steelpannetje.
	Doe de kokosmelk en pindakaas erbij.
	Verwarm de saus, roer goed door en laat even kort koken.
	Is je saus te dik, voeg dan een beetje water toe.
	Breng de saus op smaak met ketjap, sambal en eventueel nog beetje zout.

