



Ketjapsaus

Deze zelfgemaakte ketjapsaus is heerlijk om te gebruiken als woksaus. Of voeg een paar lepels toe aan gebakken kip, hamlapjes of gehaktballetjes voor een sticky laagje. Lekker om als bijgerecht te serveren bij bami of nasi.

2 personen

⌚ 15 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 4 knoflooktenen, uitgeperst
- 🍴 150 ml water
- 🍴 50 ml ketjap manis
- 🍴 2 el mirin (zoete rijstwijijn)
- 🍴 1 el donkere sojasaus
- 🍴 1 el oestersaus
- 🍴 1 tl sesamolie
- 🍴 1-2 tl sambal manis (naar eigen smaak toevoegen)
- 🍴 1 el maïzena of aardappelzetmeel
- 🍴 scheutje zonnebloemolie

Materiaal: hapjespan, schoon afsluitbare fles

Zo maak je het:

1. Verhit in een hapjespan een beetje olie en fruit op laag vuur de knoflook aan tot hij zacht is en begint te kleuren.
2. Voeg de overige ingrediënten toe en breng aan de kook.
3. Laat 1 minuut zachtjes koken.
4. Zet het vuur lager.
5. Roer de maïzena tot een glad papje met een scheut koud water.
6. Voeg al roerend een beetje (niet alles) van het maizenapapje toe en verwarm al roerend tot de saus gaat binden.
7. Voeg indien nodig nog een beetje van het maizenapapje toe.
8. De saus moet dik vloeibaar zijn.
9. Hij is nu klaar voor gebruik, of laat hem afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast voor een ander moment.

TIP: Bewaar de ketjapsaus in een goed afsluitbare fles in de koelkast. Hij is dan zeker 1 week houdbaar.

BRON: [AI](#)



Selamat makan