



Pindasaus - Bumbu kacang

Deze saus kun je met pinda's maken, maar ook met cashewnoten (kacang mete) of amandelen (kacang almond). Ga je voor de authentieke bereiding, wrijf de ingrediënten dan fijn in een vijzel. In een keukenmachine gaat ook prima (en sneller). Voor een kruimelige structuur blender je de noten niet te lang. Je kunt de

noten ook vervangen voor pindakaas (pindakaas), sesampasta (pasta wijen) of cashewpasta (pasta mete).

2 personen

⌚ 15 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 175 g geroosterde pinda's met vlies
- 🍴 2 rawits, in ringetjes gesneden*
- 🍴 2 knoflooktenen
- 🍴 ½ tl fijn zeezout
- 🍴 1 tl trassi
- 🍴 4 limoenblaadjes, diepvries, nerf verwijderd
- 🍴 2 el ketjap manis
- 🍴 1 kaffirlimoentje, sap en rasp (of ½ limoen)
- 🍴 175 ml water

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine, zeef

Zo maak je het:

1. Maak je de saus in de vijzel, maal dan de pinda's met de chilipepertjes, de knoflook, het zout en de trassi tot een pasta.
2. Snij de limoenblaadjes zeer fijn en voeg toe.
3. Gebruik je een blender of keukenmachine, blender dan alle ingrediënten, behalve het kaffirlimoentje kort tot een grove saus.
4. Verhit 2 el olie in een steelpan en schep het mengsel erbij.
5. Roerbak het geheel op laag vuur gedurende 5 minuten.
6. Voeg het water en de ketjap toe en laat nog zo'n vijf minuten op laag vuur pruttelen tot de saus is ingedikt.
7. Voeg de rasp en het sap van een kaffirlimoentje toe, gebruik een zeefje om de pitjes op te vangen proef de saus.
8. Pas eventueel de smaak aan.

TIP: Experimenteer met de smaken. Voeg bijvoorbeeld wat palmsuiker toe als je het zoeter wilt, tamarinde als je het wat zuurder wilt of een paar centimeter versgeraspte gember voor een fris en pittig accent.

BRON: deliciousmagazine.nl



Selamat makan