



Pindasaus met gember - Saus kacang djahe

Een pannetje vol zelfgemaakte pindasaus met gember. De perfecte dip voor bij de BBQ. Lekker bij kipsaté en vega spiesen.



2 personen

⌚ 15 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 1 sjalot
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 50 g verse gember
- 🍴 1 el zonnebloemolie
- 🍴 1 tl chilivlokken
- 🍴 200 ml kokosmelk
- 🍴 5 el ketjap manis
- 🍴 250 g ongezouten pinda's
- 🍴 1 limoen
- 🍴 200 ml water

Materiaal: staafmixer met hoge beker

Zo maak je het:

1. Snipper de sjalot.
2. Snijd de knoflook heel fijn.
3. Schil de gember en snijd fijn.
4. Verhit de zonnebloemolie in een pan en fruit de sjalot, knoflook en gember 2 minuten op laag vuur.
5. Voeg de gedroogde chilivlokken, de kokosmelk en de ketjap manis toe en laat 2 minuten zachtjes doorkoken.
6. Doe de ongezouten pinda's in een hoge beker en maal met een staafmixer tot een pasta.
7. Pers de helft van de limoen uit.
8. Roer de pindapasta, het limoensap en het water door het mengsel in de pan en verwarm nog 2 minuten.
9. Neem van het vuur en pureer met de staafmixer tot een gladde saus.
10. Voeg eventueel extra water toe als de saus te dik is.
11. Snijd de rest van de limoen in partjes en serveer erbij.

TIP: Je kunt de pindasaus 2 dagen van tevoren maken. Bewaar afgedekt in de koelkast.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

Selamat makan