



ingrediënten (voor 4 personen)

- 1/2 fijngesneden ui
- 2 a 3 eetlepels pindakaas
- wat citroensap of azijn
- wat geraspte citroenschil
- water
- knoflook naar smaak
- sambal oelek naar smaak
- suiker
- 1 a 2 eetlepels olie
- beetje kokos
- 1 theelepel paprikapoeder

Bereiding

Fruit de ui en de knoflook. Zet het vuur klein en voeg alle ingrediënten toe, behalve de pindakaas en water. Fruit dit geheel van kruiden even kort aan en voeg daarna de pindakaas toe en langzaam het water, om een mooie gladde saus te krijgen met de juiste dikte.