

Ingrediënten:

- 4 grote el pindakaas (ik gebruik huismerk)
- 100 ml melk
- 1 el (zoute) sojasaus
- 3 el gembersiroop
- circa 60 ml ketjap manis
- circa 125 ml kokosmelk
- snuf knoflookpoeder of 1 teenje knoflook
- klein snufje ketoembar
- sap van een kleine 0,5 citroen
- circa 1 theelepel gember - geraspt
- 2 tl sambal oelek

Bereidingswijze:

Doe alle ingrediënten behalve de sambal in een klein (steel)pannetje. Zet op laag tot middelhoog vuur en roer goed tot alles gemengd is. Voeg de sambal toe naar smaak (zo kan je beter proeven hoe pittig je 'm wil hebben). Laat dit nu voor een paar minuutjes indikken tot de gewenste dikte.

Tip 1: Blijf proeven en je kan zelf nog wat extra's naar smaak toevoegen!

Tip 2: Te olieachtig of te dik? Voeg dan wat meer (kokos)melk toe!

Tip 3: Voor een mooi pannetje een paar pinda's als topping.

Bron: Maddiesfoodlife (Instagram)