



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 uien
- 4 tentjes knoflook
- 1 eetlepel sambal trassi
- 2 theelepel laos
- 2 theelepel ketoembar
- 1 theelepel djintan
- 1 theelepel bruine suiker
- 2 eetlepels olie
- 1 zakje mix voor santen (Conimex)
- 1 pot pindakaas
- ketjap manis
- 2 eetlepels azijn

Bereiding.

Ui en knoflook teentjes pellen en grof snipperen. In een keukenmachine pureren en met een vijzel tot een dikke brei drukken. Sambal, laos, ketoembar, djintan en bruine suiker er door mengen. In een kleine (braad)pan de olie verhitten en ui- kruidenmengsel ca. 3 minuten zachtjes fruiten. Intussen in een andere pan 2,5 dl water aan de kook brengen en de santen erdoor roeren. Door het ui- kruidenmengsel, azijn en pindakaas roeren. Santen erbij schenken. Al roerende zachtjes verwarmen tot de pindakaas oplost en een egale saus ontstaat. Bij gebruik van santen pindasaus eventueel nog iets verdunnen met 0,5, dl. water. Pindasaus op smaak brengen met ketjap manis en sambal trassi.