

# Pindasaus 1 - snelle versie

## Nodig:

- 1/2 pot pinda's
- 1 knoflookteen
- 1 flinke tL sambal
- 1 klontje trassie (formaat hazelnoot)
- 2 el ketjap manis
- scheutje olie
- evt: scheutje melk



## Doen:

Verhit een scheutje olie in een sauspan. Hak de knoflookteen fijn en fruit die zachtjes in de olie. Voeg de sambal en (verkruimelde) trassie toe en fruit alles al roerend zachtjes ± 2 minuten.  
 Voeg de pinda's toe en roer tot een homogene massa.  
 Voeg de ketjap toe en verwarm alles al roerend. Verdun eventueel met een scheutje melk.

Tip!

trassie is stinkende garnalenpasta

onmisbare smaakmaker in pindasaus!

in mini-bakje bij de supermarkt

maar die van de toko heeft meer smaak



# Pindasaus 2 - met echte pinda's

## Nodig:

- |                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| 50 g ongezoeten pinda's               | 1 dl kokosmelk |
| 1 Spaanse peper                       | 1 limoen       |
| 1 sjalotje                            | 1 el suiker    |
| 1 knoflookteen                        | zout           |
| 1 klontje trassie (formaat hazelnoot) | scheutje olie  |

## Doen:

Doe de pinda's, in stukken gehakte Spaanse peper & sjalotje, knoflookteen en trassie in de keukenmachine/bleender en maal fijn.

Verhit een scheutje olie in een pan met anti-achbaklaag en bak deze pasta in een paar minuten al omscheppend gaar. Pers de limoen uit en voeg het sap toe, samen met de kokosmelk, wat suiker en een snuffje zout. Laat een paar minuutjes pruttelen.

Tip!



Makkie!