



THAI PEANUT SATAY SAUCE

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Thailand

Gang: Bijgerecht / Saus

Hoeveelheid: 300 ml

Tijd: 15 minuten

Ingrediënten:

- 2 eetlepels rode currypasta
- 180 gram natuurlijke pindakaas, glad
- 50 gram witte suiker
- 2 tl donkere sojasaus
- 2 tl vissauce
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 2 el limoensap
- 100 ml kokosmelk
- water

Bereiding:

- Verwarm 1 eetlepel arachideolie in een pannetje op middelmatig vuur en fruit de knoflook een halve minuut.
- Voeg de rode currypasta toe en fruit deze nog eens een halve minuut mee.
- Voeg alle ingrediënten, behalve de kokosmelk en het water, toe en verwarm tot het zachtjes pruttelt.
- Voeg de kokosmelk toe en laat het geheel 5 minuten zachtjes al roerend pruttelen.
- Pas de dikte van de saus aan met het water. De saus moet gietbaar, maar niet te dun zijn.

ทานให้อร่อย!

Thān hī^ x̣xy!

12-09-2022