



## Snelle satésaus

Zoals jullie al hebben kunnen lezen maakte ik voor Eliza-Jane haar verjaardag dit jaar kipsaté. Bij kipsaté hoort natuurlijk ook satésaus. Ik maak satésaus maar zelden, omdat Luke allergisch is voor noten. Daarom maak ik als ik het maak extra veel, zodat ik direct een paar bakjes in de vriezer kan zetten. Dus binnenkort zal er ook wel een lekker frietje saté online komen.

### **Ingrediënten voor 1 grote pan satésaus:**

- 500 gram pindakaas
- 300 ml melk (voor degene met een lactose-intolerantie melk is ook goed te vervangen door water)
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel djahé (gemberpoeder)
- 1 theelepel djinten (komijnpoeder)
- 2 eetlepels ketjap manis
- 1 theelepels sambal
- 1 theelepel ketoembar (korianderpoeder)
- 1 theelepel suiker
- Zout

Doe de pindakaas met melk in een steelpan en breng het langzaam aan de kook.

Voeg de knoflookpoeder, djahé, djinten, ketjap, sambal, ketoembar en suiker toe en roer dit goed door de pindakaas. Zorg ervoor dat je een gladde saus krijgt. Blijf tussentijds roeren, zodat de satésaus niet aankeekt.

Als de saus te dik is kun je eventueel wat extra melk toe voegen. Proef tot slot de satésaus en breng hem indien nodig op smaak met zout.