

Surinaamse Pindasaus / Surinamese Peanut sauce



Boodschappenlijstje

1 teentje geplette knoflook	100 ml melk (of water)
2 theelepels geraspte gemberwortel	1 eetlepel azijn
2 eetlepels arachide olie	3 eetlepels ketjap
1 theelepel tomatenpuree	1 theelepel laos
halve pot Faja Lobi pindakaas	zout naar smaak.

optioneel: 1/2 Madam Jeanette peper

Zo maak je pittige Surinaamse pindasaus

Pers de knoflook en snij de peper fijn en rasp 2 theelepels gemberwortel.

Bak knoflook, peper en gember zacht en roer de tomatenpuree erdoor als alles zacht is.

Voeg de pindakaas toe, roer het stevig door en blijf roeren terwijl met mengsel dikker wordt.

Schenk de melk er geleidelijk bij terwijl je blijft roeren en roer ook de azijn en ketjap erdoor.

Roer tot slot de laos door saus en proef of de saus zout en dik genoeg is.

Deze saus smaakt heerlijk bij kip en alle soorten vlees!

Goed om te weten!

Als de saus niet in bij een maaltijd opgaat kun je het in een afgesloten potje een paar dagen bewaren als je het in de ijskast zet.

Surinaamse Pindasaus / Surinamese Peanut sauce



Shopping list

1 clove garlic, crushed	100 ml milk (or water)
2 teaspoons grated ginger root	1 tablespoon vinegar
2 tablespoons peanut oil	3 tablespoons sweet soy sauce
1 teaspoon tomato paste	1 teaspoon galangal
half jar of Faja Lobi peanut butter	salt, to taste

optional: 1/2 Madam Jeanette pepper

How to make spicy Surinamese peanut sauce

Crush the garlic, chop the pepper finely and grate 2 teaspoons of ginger root.

Fry garlic, pepper and ginger until soft and stir in the tomato puree when everything is soft.

Add the peanut butter, stir vigorously and continue to stir as the mixture thickens.

Gradually pour in the milk while continue to stir then stir in the vinegar and soy sauce.

Finally, stir the laos into the sauce and taste whether the sauce is salty and thick enough.

The sauce tastes great with chicken and all kinds of meat!

Good to know!

If the sauce does not get eaten in one dinner, you can store it in a closed jar for a few days, if you store it in the refrigerator.