

# Glutenvrije Satésaus Culinair uit de keuken van Culilux

## Ingrediënten:

Ca. 235 gram **ongezouten** pinda's (Calvé) of 4 grote eetlepels pindakaas (Lidl)  
1 gemberbolletje of 1 tl. vers geraspte gember  
¼ tl Laos (beter is versgeraspte Laos | Galanga wortel, kun je invriezen)  
1 tl. Kerrie Djawa  
¼ tl. Serehpoeder  
½ tl. Ketoembar  
1 tl. Palm Suiker  
Snufje (Zee)zout (een snufje past tussen je duim en wijsvinger ☺)  
½ el. Sambal Oelek  
2x 3 el. Ketjap Manis | Toko Lien Glutenvrij (in twee keer toe te voegen, 3 el in stap 2. 2<sup>e</sup> portie in laatste stap)  
1 blikje kokosmelk van ca. 165 ml (of lactosevrije room)  
100 -150 cc Volle melk (afhankelijk van de gewenste dikte van de saus)  
*Lactosevrij? Gebruik dan kokos – of amandelmelk in de plaats van de volle melk.*  
*Pinda allergie, vervang de pinda's door hazelnoten met amandelen.*

## Bereiding: (in stappen)

### Stap 0:

Maal de pinda's in de blender tot de gewenste structuur. Wil je nog pindabrokjes in je saus, maal dan wat korter. Geen brokjes, dan langer malen. Controleer tussentijds. Het gaat in een blender om seconden dus wees voorzichtig.

### Stap 1:

Voeg alle ingrediënten, behalve de volle melk en de ketjap, toe aan de pindamix en maal dit enkele seconden. Blender deze mix vervolgens tot een pasta die qua dikte gelijk moet zijn aan goed smeerbare pindakaas.

### Stap 2:

Voeg de ketjap toe. Verwarm de mix van de vorige stap in de magnetron op maximaal 600 watt gedurende 2 minuten. Is het mengsel onvoldoende warm herhaal dan op hetzelfde vermogen maar in stappen van bijv. 30 seconden. Resultaat; een warme en smeerbare pindakaas.

Het kan zijn dat de structuur van het mengsel totaal niet meer lijkt op pindakaas. Niet schrikken. Met behulp van de melk is dit zo opgelost. Bij een vlokkerige substantie enkele lepels koude melk toevoegen en voorzichtig doorroeren. Er ontstaat dan snel een mooi glad mengsel.

### Stap 4:

Voeg melk toe (eventueel in 2 delen) en verwarm het mengsel gedurende 1 minuut op maximaal 300 watt. Herhaal deze stap totdat een mooie saus ontstaat.

*Breng het geheel eventueel op smaak met sambal en een beetje ketjap manis.*

Voor een beetje variatie kun je een tweekant eetlepels mango chutney toevoegen in de laatste fase van het opwarmen. Ook lekker met ringetjes bosui of snippers rode ui, aan het einde toevoegen NA de bereiding.