

Pittige Surinaamse Pindasaus / Hot and spicy 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: ½ 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.

Roer de tomatenpuree erdoor als alles zacht geworden is.

Roer de pindakaas er stevig door en blijf roeren terwijl met mengsel indikt.

Schenk de melk er dan geleidelijk bij terwijl je blijft roeren .

Roer nu ook de azijn en ketjap erdoor.

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

Deze saus smaakt heerlijk bij kip en varkensvlees!

Goed om te weten!

Als de saus niet in één keer op gaat bij de maaltijd kun je het in een afgesloten potje een paar dagen bewaren, mits je het in de ijskast zet!

Pittige Surinaamse Pindasaus / Hot and spicy Surinamese Peanut Sauce



Shopping list

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

optional: ½ Madam Jeanette pepper

How to make spicy Surinamese peanut sauce

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

Sauté the garlic, pepper, and ginger until soft.

Stir in the tomato paste once everything has softened.

Stir in the peanut butter vigorously, continue stirring while the mixture thickens.

Then gradually pour in the milk while continuing to stir.

Now stir in the vinegar and soy sauce as well.

Finally, stir the galangal into the sauce.

Taste to see if the sauce is salty and thick enough.

This sauce tastes delicious with chicken and all types pork meat!

Good to know!

If the sauce is not finished in one go with the meal, you can store it in a sealed jar for a few days, provided you put it in the refrigerator!