

Gado Gado Saus

1 pot pindakaas 500-600gram

4 dl santen (cocosmelk)

1 ui

2 knoflook

1-2 el sambal oelek 2 lomboks

ca. 1/2 el citroensap of tamarinde (asemwater)

1 el suiker of gula djawah

zout

Bumbu

De ui, Knoflook, sambal, lomboks worden in de vijzel fijngestampt en in de olie gefruit.

Voeg de cocosmelk toe. Daarna de saus op smaak brengen met tamarinde, suiker en zout. De saus mag niet te dik maar zeker ook niet te dun zijn.