

# SATÉSAUS

Deze satésaus is perfect bij [Saté Ayam](#) om te serveren bij friet, [nasi](#) en [bami](#). Tip: ook lekker bij een broodje bal.

## Voor heerlijke satésaus heb je nodig:

- 400 ml kokosmelk
- 4 el pindakaas
- 2 el Ketjap Manis (tip: [A TRADE MARK KETJAP MANIS](#))
- 1 tl geraspte verse gember
- Sambal bij? Ja, 1½ tl :-)

## Bereiding

1. Rasp de gember en doe die samen met de andere ingrediënten in een pannetje
2. Meng de ingrediënten goed door elkaar en kook die op laag tot middelhoog vuur in tot een mooie gladde satésaus

Heb je satésaus over of te veel gemaakt? Koel na gebruik de satésaus af tot kamertemperatuur en zet die afgedekt in de koelkast. De saus blijft een paar dagen goed. Zelfgemaakte satésaus kun je ook prima invriezen.

Selamat makan!

