gewoon plantbased

Snelle pindasaus

In een handomdraai een heerlijke saus op tafel!



Ingrediënten

- 4 eetlepels pindakaas
- 3 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepel agavesiroop
- 1 teentje knoflook
- ½ theelepel sambal
- ½ limoen
- 60 ml heet water



Benodigdheden

- schilmesje
- snijplank
- citruspers
- knoflookpers
- glazen kommetje
- vork



Bereiding









1 Persen

Pers de halve limoen uit met de citruspers en de knoflook met de knoflookpers

2 Mengen

Doe alle ingrediënten in een kommetje en meng met een vork heel goed door elkaar.

3 Verwarmen

Zet het kommetje een minuutje in de magnetron op 500 watt, zodat de saus iets dikker wordt en roer daarna weer goed door. (Geen magnetron? In een pannetje verwarmen kan ook!)

4

Proef de saus en voeg eventueel naar smaak nog wat extra sojasaus (zouter), agavesiroop (zoeter), limoensap (zuurder) of sambal (pittiger) toe.