

# PindaSaus ala Bram Ladage

Pan inhoud in liters => 0,8 2,0

*hoeveelheid in grammen*



Pindakaas	175	250
Water	260	400
Bruine Suiker	19	30
Ketjap-Manis	47	80
Ketjap-Asin (scheutje)	2	3
Citroen / Lemoen sap	15	25
<u>Djahe</u>	2	3
Knoflook poeder	1,5	2
<u>Ve-tsin</u>	1,5	2
Azijn	6	10
Sambal Oelek	2-3	4-5

Van:		
	<a href="https://h-peters.duckdns.org/pindasaus/index.html">https://h-peters.duckdns.org/pindasaus/index.html</a>	

**Bereiding:**

Vul de pan met alle ingrediënten uit de kolom voor de panmaat en breng het geheel aan de kook totdat de saus ingedikt is.

Te dik ? doe er dan roerende iets water bij tot de gewenste dikte.

Sambal naar smaak gebruiken.

**Djahé poeder** is de Indonesische naam voor **gemberpoeder**

**Ve-tsin** is de handelsnaam voor mononatriumglutamaat (MSG), een veelgebruikte smaakversterker die zorgt voor de hartige, volle umami-smaak in gerechten, vooral in de Aziatische keuken, maar ook in snacks, soepen en sauzen.

Het is een wit poeder dat de natuurlijke smaken van voedsel intenseert, waardoor minder zout nodig is en het kan

worden gevonden onder het E-nummer E621