½ Liter Water

1 x Grote Rode Ui

30 Gram Gember

Halve Knoflook (ongeveer 23 gram)

½ Eetlepel Sambal

60 Gram Boter

65 Gram Bloem

210 Gram Tomaten Puree

50 Gram Suiker

1 Eetlepel Zout

Scheut azijn

Theelepel Vetsin

Bereiding:

Doe de gesneden ui, knoflook & gember in de blender en maak er een gladde pasta van. Doe bij grove sambal deze ook er bij in de blender.

Smelt de boter in de pan

Voeg de pasta uit de blender toe

Kwartiertje bakken

Tomaten puree toevoegen en er door spatelen

Bloem toevoegen en er door spatelen

Voeg de suiker en zout toe

Kook de halve liter water en voeg deze geleidelijk toe. Gebruik evt. de staafmixer om een gladde saus te krijgen.

Voeg de vetsin & azijn toe.

Proef en voeg evt vetsin, zout, azijn & suiker naar smaak toe.