**Bali saus uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

2 eetlepels santenmix

1 ui

1 teentje knoflook

2 theelepels djahe

2 theelepels sambal oelek

4 geraspte kemirinoten

2 eetlepels olie

3 eetlepels ketjap manis

½ eetlepel witte basterdsuiker

1 eetlepel citroensap

2 eetlepels gebakken uitjes.

Bereiding:

Doe de santenmix in een kommetje. Schenk er 2 dl. kokend water bij (dit vocht noemt men santen). Snipper en knoflook ragfijn. Vermeng ze met djahe, sambal en kemirienoten.

Verhit de olie in een wok en fruit het ui-kruidenmengsel 2 minuten onder voortdurend omscheppen. Voeg ketjap, suiker, 2 dl water en citroensap toe. Breng het geheel aan de kook en laat het zolang op een zeer laag pitje, pruttelen tot er door het inkoken een vrij dikke saus is overgebleven. Voeg nu 2 el santen toe en laat het geheel nog even zachtjes doorkoken. Strooi de gebakken uitjes erover.