**Zoetzure gembersaus uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

50 gram gemberbolletjes op siroop

2 eetlepels azijn

2 eetlepels bruine basterdsuiker

2 eetlepels ketjap manis

½ dl gembersiroop

3 theelepel maizena

1 mespuntje laos

Bereiding:

Hak de gemberbolletjes ragfijn. Breng de gemberbolletjes aan de kook met 2,5 deciliter water. Voeg azijn, suiker, ketjap en gembersiroop toe. (Let op: deze saus kan ingevroren worden als ze pas na het ontdooien met maïzena wordt gebonden.) Maak de maïzena aan met 2 eetlepels koud water. Roer het mengsel door de inhoud van het pannetje en laat er even de kook over komen. Voeg laos vlak voor het opdienen toe.

Serveertip

Voeg 1 theelepel sambal oelek aan de saus toe en/of roer er tegelijk met de laos ook 1 mespuntje knoflookpoeder door.