**Pindasaus uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

1 kleine ui

1 eetlepel olie

6 eetlepel pindakaas

2 theelepel sambal oelek

2 theelepel knoflookpoeder

3 eetlepel ketjap manis

2 eetlepel santen mix

1 mespunt bruine basterdsuiker

1 theelepel citroensap

1 theelepel ketoembar

½ theelepel laos

Zout

Bereiding:

Snipper de ui ragfijn. Verhit de olie en fruit de ui er zolang in tot deze begint te kleuren. Voeg de pindakaas, sambal en knoflookpoeder toe. Laat alles, onder voortdurend roeren, nog 1 min. zachtjes bakken. Schenk er dan zoveel kokend water bij tot een dikke gebonden saus verkregen is. Laat de saus enkele minuten zachtjes pruttelen en roer regelmatig. Voeg de ketjap, santen mix, suiker, citroensap, ketoembar en laos toe. Proef de saus en doe er naar eigen smaak nog wat zout bij.