**Ketjap saus uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

1 ui

2 teentjes knoflook

1 ½ eetlepels olie

2 theelepels sambal oelek

8 eetlepels ketjap manis

1 theelepel citroen- of limoensap of (kruiden)azijn

1 eetlepel Javaanse of bruine basterdsuiker

2 theelepels maïzena

Bereiding:

Snipper de ui ragfijn en pers de knoflook uit. Verhit de olie en fruit de uit tot deze begint te kleuren. Schep de knoflook en de sambal oelek erdoor en fruit dit even mee. Voeg 2 deciliter water, de ketjap, en citroen- of limoensap (of azijn) en de suiker toe. Breng dit alles aan de kook, voeg de met water aangemengde maïzena toe, en roer tot een gladde saus is verkregen.