**Snelle pindadressing**

Benodigdheden:

2 eetlepels pindakaas

1 eetlepel ahorn siroop (maple syrup) (of zoetstof naar keuze)

halve eetlepel sambal oelek

1 a 2 eetlepels ketjap manis

halve (biologische) limoen (rasp + sap)

50 milliliter water

1 teen geraspte knoflook

1 theelepel vers geraspte gember

zout naar smaak

Bereiding:

Was de limoen en rasp de helft van de schil boven een ruime kom. Snijd de

limoen door de helft en pers het sap eruit in de kom. Voeg de pindakaas toe samen met de ketjap manis, sambal en ahorn siroop. Voeg nu beetje bij beetje water toe en roer de pindakaas los met een spatel. Blijf net zolang water toevoegen tot je een mooie dunne dressing hebt. Rasp de gember en de knoflook boven de kom en meng deze erdoorheen. Breng de dressing op smaak met een snufje zout. Proef de dressing en voeg indien nodig naar eigen smaak nog extra limoensap/rasp, sambal of ketjap toe. Bewaar de dressing in een schone glazen pot in de koelkast.