

Wat eten we vandaag?!

Recept voor je eigen pittige pindasaus (lekker over de bami of nasi)

Benodigdheden:

- Teentje knoflook
- Klein uitje
- Pindakaas van Max met honing en chilipeper
- Melk of kokosmelk of sojamelk of amandelmelk

Start met het klein snijden van de ui en pers de knoflook. Bak beiden even kort aan in een pannetje. Voeg een scheutje melk toe en verwarm deze. Nu ga je een eetlepel pindakaas toevoegen. Blijf roeren tot dat de pindakaas is vermengd met de melk tot een mooi glad geheel. Is de saus nog te dun voeg je nog wat extra pindakaas toe.

Duur: 10 minuten

Eet verschrikkelijk smakelijk!

