Santensaus

Kruidige en pittige kokossaus voor 1 kg. kipgerechten of kip-saté (voor 20 saté’s)

Bereidingstijd: 45 minuten

Kooktechniek: Fruiten en sudderen

Soort gerecht: [Saus voor saté ajam of voor een itik gerecht](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=H)

Hulpmiddelen: Vijzel of staafmixer

 Koekenpan (wok/wadjan) voor het bakken van de boemboe

Pan + deksel voor het sudderen

Ingrediënten

4 rode lomboks (halveren, ontpitten, en in zeer kleine halve schijfjes snijden)

300 ml kokosmelk (*bijv. blikje van NUTCO, 400 ml – kokosmelk uit blik eerst goed roeren of blikje schudden voor openen*)

300 ml kippenbouillon

1 theel. zout

1½ eetl. tamarinde *(bijv. pitloze versie van Flower Brand – kunnen toch pitten inzitten, dus goed checken). Laten weken*

 *in 6 eetl. water. Fijnmaken met schone vingers en pitten verwijderen. Een poosje laten staan voor gebruik!*

tarwebloem

Boemboe ingrediënten

10 sjalotten of 4 rode uien

4 teentjes knoflook

10 kemirinoten

1 eetl. witte peper
1 theel. ketoembar
½ theel. djinten

½ theel. adas manis (anijszaad)
½ theel. tjenkeh (kruidnagel)
½ theel. pala (nootmuskaat)
4 cm djahé (*verse gember voor gebruik dun schillen*)

4 cm laos (*verse laos voor gebruik dun schillen*)
1 eetl. goela djawa
2 blaadjes kembang pala (foelie) of ½ theel. foeliepoeder

Binnenste van 1 stengel kajoe manis (kaneel)

5 eetl. arachideolie

Bereiding boemboe

Snijdt de boemboe ingrediënten eerst fijn (incl. suiker & noten) en maal ze vervolgens in vijzel of staafmixer tot een fijne pasta

Bereidingswijze

Snijdt de lomboks doormidden, ontpit ze en snijdt ze in zeer kleine halve schijfjes. Fruit de boemboe + lombok in een wadjan voor ongeveer 5-6 minuten op een middel tot hoog vuur. Pas op voor aanbranden van de boemboe (*goed roeren + pan regelmatig heen en weer schudden*)!

Voeg vervolgens kokosmelk, kippenbouillon, zout, en tamarindesap in een pan met deksel; voeg de boemboe toe en laat de saus 20 minuten heel zachtjes sudderen. Indien de saus te dun is binden met wat bloem.

Warm serveren over de saté ajam.

*Noot: Indien men kippenboutjes wil gebruiken, bakt men de kippenboutjes eerst apart tot ze gaar zijn, waarna men de gebakken boutjes 20-30 minuten laat mee sudderen. Men kan het gerecht evt. ook een nacht laten staan om de saussmaak in de kip te laten trekken, en verwarmen de dag van opdienen.*

Serveertips

Heerlijke saus met saté ajam