

# Saus voor kipsaté of apart gebakken tempeh

## Ingrediënten

- 1 flinke rode ui
- 4 teentjes knoflook
- 1-2 lomboks (zonder pitjes)
- 1-2 serehstengels (of poeder)
- 2 eetlepels ketchup
- 1-2 eetlepels pindakaas
- 1 eetlepel sojasaus
- 2-4 eetlepels ketjap manis
- 30-50 ml water
- 1 theelepel goela djawa
- Zwarte peper
- 1-2 eetlepels pindakaas
- Fijngesneden bosuitjes
- fijngesneden bladselderij als garnering
- Sambal naar smaak
- Arachide- of zonnebloemolie

## Bereiding:

1. Bak in ruim olie eerst de zeer fijn gesneden rode ui, knoflook teentjes en lombok
2. Voeg daarna de rest toe (serehstengels overlengs doorsnijden), *behalve de pindapaas* en laat het sudderen vnl. om de smaak van de sereh in de saus te krijgen. Evt. na een tijdje nog wat water (niet teveel, steeds een klein scheutje, indien nodig) toevoegen.
3. De pindakaas (niet teveel, anders smaakt het teveel naar pindakaas!) op het laatst toevoegen omdat het wordt gebruikt als bindmiddel voor het water.
4. Goed roeren en saus op dikte laten indikken
5. Bestrooi de saté of hard gebakken tempeh (ook heel lekker met deze saus) met fijngesneden bosui en bladselderij