

Saté - Sauce

Saté - Sauce

6 Esslöffel (Curry-)Ketchup
2 Knoblauchzehen
6 Esslöffel Brauner Zucker
1 Zwiebel
1 Glas Pindakaas (Erdnussbutter)
1 kleine Dose Tomatenpüree
1 Spitze Sambal Manis
Milch, Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Zwiebel und Knoblauchzehen sehr fein würfeln, also möglichst fein schneiden.

Alle Zutaten in einem Kochtopf füllen und unter stetigem Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen! Kontinuierlich rühren, damit die Sauce nicht anbackt. Mit Milch dann solange auffüllen, bis die gewünschte Farbe und Konsistenz erreicht wird und mit Sambal Manis, Pfeffer und Salz die gewünschte Schärfe abschmecken.

Guten Appetit.

