# Erdnusssauce
# Saus kacang

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

2 Schalotten
3 Zehen(n) Knoblauch
200 g Erdnüsse geröstet
4 EL Ketjap manis
1 TL Sambal Oelek
½ Zitrone(n) ausgepresst
3 TL Palmzucker
6 EL Erdnussöl
200 ml Kokosmilch

## Vorbereitung

Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Erdnusskerne im Mixer pürieren oder im Mörser zerstoßen.

## Zubereitung

Die vorbereiteten Zutaten mit Kecap manis, Sambal Oelek, dem Zitronensaft und mit Palmzucker zu einer Paste verarbeiten. Das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Erdnusspaste bei mittlerer Hitze darin 2 bis 3 Minuten anbraten. Mit Kokosmilch oder Wasser ablöschen. Danach die Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Wenn die Sauce zu fest wird, etwas Wasser dazugeben.

© 2024 coquina.de