

Jordnötssås (Satay sås)

Till 4 personer

1 1/4 dl Jordnötssmör
2 1/2 dl Kokosmjölk
1 1/4 dl Vatten
1-2 msk chilisås
1 msk soya
2 tsk citronsaft

(För en starkare smak) Sweet chili sås (Sötsur sås)

Gör så här

Blanda alla ingredienser kalla i en kastrull innan du värmer den

Om man vill experimentera lite, Kan man även prova lägga till:
(För en mer asiatisk smak)

Apelsinjuice, lite i taget och rör om
tills man finner en smak som man gillar

Eller

(För en starkare smak) Sweet chili sås (Sötsur sås)

lite i taget och rör om tills man finner en smak som man gillar

Tips

Man kan tillsätta Maizenamjöl när såsen värms
om man vill ha en tjockare sås

Häll såsen över tex. stekta Kycklingbitar, skaldjur,
oxfilé eller fläskfilé bitar, Servera med jasmin ris