



Sataysaus/peanøttsaus

Ca 5 dl / 15 min

Ingredienser

- 1 ss nøytral olje
- 1-2 ts rød currypaste
- 3 ss grovt peanøttsmør (med 99% peanøtter)
- 1 ts sukker
- 1-2 ss sitronsaft eller saften av 1/2 lime
- 1 boks kokosmelk, ca. 4 dl
- 2 ss soyasaus
- Litt ekstra chili i form av pulver eller tørkede chiliflak

Fremgangsmåte

Varm olje i en gryte og tilsett currypaste og chilikrydder. Bruk gjerne mer enn 2 ts currypaste hvis du liker smaken. La det surre i noen få minutter. Tilsett så resten av ingrediensene og rør godt. La det koke opp. Det skal ikke være noen andre klumper i sausen enn biter av peanøtter fra peanøttsmøret. Som alltid når du lager saus er det viktig å smake seg frem til en god smak du liker. Det skader ikke med litt ekstra peanøttsmør om du er glad i smaken! Når det koker kan du skru ned varmen og la sausen trekke på lav varme noen minutter, til den er god og fyldig.

Oppskriften er i utgangspunktet vegansk, gluten- og melkefri, men sjekk ingredienslisten til currypasten og peanøttsmøret. Peanøttsaus er populært i kjøkkentradisjoner fra Asia og Afrika. Denne oppskriften passer til wok, grillspyd, sommeruller, dip og mye annet godt. Du kan bruke både fint og grovt peanøttsmør, og lett eller fullfett kokosmelk. Prøv deg gjerne frem med litt ekstra currypaste eller peanøttsmør etter smak.

Visste du forresten at peanøtter er en belgfrukt?