

## ***Saté Sauce (Aus Indonesien)***

1 Zwiebel  
2EL Ketjap Manis,  
2TL Currypulver,  
1TL Chilli,  
1TL Kreukümmel,  
1TL Ingwer,  
3TL PalmZucker,  
½ TL Salz  
1EL Zitronensaft  
100ml Sahne  
4EL Erdnussbutter

klein schneiden und in einem Topf glasig anbraten

und  
hinzugeben. Dann mit  
ablöschen und  
darin schmelzen.

Die Sauce darf nicht zu dünn werden. Eventuell noch etwas Erdnussbutter hinzufügen

***Für: 4 Spieße***

***Zubereitungszeit:Ca. 10Min.***