Erdnusssoße

Zubereitung:

1 Prise gemahlener Ingwer
250 g Erdnussbutter
100 ml Wasser
3 EL Sojasoße
1 zerdrückte Knoblauchzehe
1 El Zitronensaft
1 EL Honig
Messerspitze Sambal Oelek oder einige Tropfen Tabasco nach Geschmack

Alle Zutaten mit einem Schneebesen glatt rühren und abschmecken, erhitzen und kurz köcheln lassen.
Eine wunderbare Soße zu Fleischspießen (indonesischen Sate) oder zu anderem Gegrillten. Wer wie ich aus der Nähe der Niederlande kommt, isst sie auch über Pommes!