

## PITTIGE SATESTOOF

800 gr. rundvlees in blokjes gesneden

3 middelmatige uien in stukjes gesneden

50 ml Ketjap Manis

2 volle eetl. Pindakaas met stukjes

1 eetl. Sambal Oelek

2 a 3 dl kokosmelk (beginnen met 2 dl en later evt nog 1 dl toevoegen)

1/2 blokje Runderbouillon

seroendeng

Alles in de cooker doen.

2 uur op high en 6 uur op low.

Het is redelijk pittig, dus als je daar niet zo van houdt dan minder sambal toevoegen.

Lekker met rijst en sperziebonen en een eetlepel seroendeng erover.