

Ingrediënten voor 2 personen

500 gr. hamlappen, 2 limoenen,
ongeveer 1 dl. ketjap manis, 2
teentjes knoflook

Tijd: 30-60 min.
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Sate

Een vrij simpel te maken sate, lekker voor bij nasi of voor op de bbq

Hulpmiddelen

Snijplank, mes, schaal, knoflookpers, evt. citruspers, stalen pennen of satestokjes (in water wellen als je satestokjes gebruikt!)

Vorbereiding

Snij de hamlappen in mooie blokjes van 2,5 bij 2,5 cm, snij het minder mooie vlees (vet etc.) eraf

Bereidingswijze

Maak een marinade van limoensap, de ketjap en de teentjes knoflook. Doe het vlees erbij en laat minimaal een uurtje staan (het lekkerst is natuurlijk een dag!). Rijg het vlees aan de pennen of stokjes en bak, grill of bbq het vlees.

Serveertips

Natuurlijk lekker met pindasaus!