

Ingrediënten voor 4 personen

Marineertijd: 1 nacht

Vorbereiding: 15 minuten 500 gr

dikke hamlappen of varkenshaas

Voor de marinade: 2 eetlepels

lichte sojasaus 1 eetlepel

Shaoxing rijstwijn of droge sherry

2 eetlepels fijngehakte knoflook 1

theelepel sesamololie 1 theelepel

suiker 2 theelepel

vijfkruidentpoeder zout Voor de

pindasaus 1 eetlepel arachideolie

2 eetlepels grof gehakte knoflook

3 eetlepels grof gehakte sjalot 2

rode chilipepers, zonder de

zaadjes, fijngehakt 1 eetlepel

vers geraspte gemberwortel 1

eetlepel limoen- of citroensap 2

eetlepels kokosmelk 1 eetlepel

lichte sojasaus 1 theelepel

donkere sojasaus 1 theelepel

suiker 1/4 liter water 175 gr

geroosterde pinda's, grof gehakt

in de foodprocessor zout en

versgemalen zwarte peper

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Aziatisch

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Varkenssate uit Singapore

Deze sate is niet heet!!!

### Vorbereiding

Snijd het vlees in plakjes van ca. 2 cm breed en 7 cm lang. Roer in een grote kom alle ingredienten voor de marinade door elkaar. Zet de afgedekte kom een nacht in de koelkast.

### Bereidingswijze

Maak de volgende dag de pindasaus. Verhit een wok of koekenpan op hoog vuur en giet de olie erin. Voeg, als de olie licht begint te dampen, de knoflook, de sjalot, de chilipeper en de gember toe en roerbak 1 minuut. Voeg het limoen- of citroensap, de kokosmelk, de sojasaus, suiker, water en wat zout en peper toe. Laat 5 minuten koken, voeg de pinda's toe en roer goed. Laat zachtjes koken tot de saus de gewenste dikte heeft. Voeg wat extra water toe als de saus te dik mocht zijn. Neem de pan van het vuur en laat de saus afkoelen (de saus wordt geserveerd op kamertemperatuur). Week een aantal satestokjes 15 minuten in koud water. Rijg de vleesreepjes aan de spiesjes. Steek de barbecue aan of verwarm een grillpan of de ovengrill voor. Als de as van de houtskool wit van kleur is of de grill heel heet, worden de sateetjes 2 minuten per kant geroosterd.

### Serveertips

Serveer met pindasaus.