

Ingrediënten voor 4 personen

1 pak Lassie Wilde en Witte Rijst
1 kleine ui, fijngesnipperd
1 teentje knoflook, geperst
3 eetlepels citroensap
4 eetlepels ketjap manis
1 theelepel sambal oelek
1 varkenshaasje (a ca. 250 g), in blokjes
300 g sperziebonen
3 eetlepels pindakaas
ca. 150 ml kokosmelk
? kippenbouillonblokje, verkruimeld
1 theelepel suiker
2 eetlepels olie
verder: 6 houten sateprikkers

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_kuiken: Nee
Vegetarisch: Nee

Varkenshaassate

Een lekker recept van Lassie

Bereidingswijze

Bereiding 1. Roer in een kom de ui, knoflook, citroensap, ketjap en sambal tot een marinade. Schep de blokjes varkenshaas in een schaal en meng 2/3 deel van de marinade door het vlees. Laat de varkenshaas ca. 15 minuten marineren. Kook intussen de rijst 8 minuten in een pan met ruim kokend water en zout. 2. Giet de rijst af en laat deze nog 15 minuten afgedekt staan. Kook intussen in een pan met een bodem water en zout de sperziebonen in ca. 15 minuten beetgaar. Rijg het vlees aan sateprikkers. Roer voor de satesaus in een steelpan de pindakaas, kokosmelk, het bouillonblokje, suiker en de overige marinade op zacht vuur door elkaar tot er een licht gebonden pindasaus ontstaat. Roer, indien de saus te dun is, extra pindakaas door de satesaus. Roer, indien de saus te dik is, een extra scheutje kokosmelk door de satesaus. Neem de saus van het vuur. 3. Verhit de olie in een grote koekenpan en bak hierin de sate in ca. 7 minuten rondom bruin en gaar. Verwarm, als de sate bijna gaar is, de satesaus al roerende op zacht vuur. Giet de sperziebonen af. 4. Verdeel de rijst, sperziebonen, varkenshaassate en satesaus over de borden. Lekker met kroepoek.

Serveertips

5. Tip: Garneer de sate met atjar.