

Ingrediënten voor 10 personen

Saté: * 1 kg varkensnek * 1 bol
knoflook * 2 eetl ketoembar
(korianderkorrels) * 500 ml
zonnebloemolie * 200 ml zoete
ketjap * 2 eetl bruine suiker *
citroensap * 1 mespuntje djinten
(komijnpoeder) Satésaus: * 1 ui *
2 teentjes knoflook * 1 rode peper
* 0.5 stengel sereh * 1 theel
ketoembar (korianderkorrels) *
olie * 1 salamblad * 2 cm laos * 1
grote pot pindakaas * 1 eetl
bruine suiker citroensap

Tijd: > 2 uur
Keuken: Indonesisch
Smaak: Pittig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Danny Jansens Saté

Hulpmiddelen

Satéstokjes (ongeveer 40)

Bereidingswijze

Snijd de varkensnek in kleine stukjes. Pel de knoflookbol en snijd de teentjes fijn. Mix de korianderkorrels samen met de knoflook, zonnebloemolie, ketjap en de bruine suiker. Breng de marinade op smaak met citroensap en komijnpoeder. Marineer het vlees minimaal 4 uur, maar het liefst een nacht van te voren. Laat de satéstokje een nacht weken in water. Rijg het vlees aan de stokjes en knijp de saté even uit zodat de overtollige marinade eruit loopt. Verhit een grill en grill de saté om en om in circa 7 minuten gaar. Pel voor de saus de ui en de knoflook. Snipper de ui en snijd de knoflook en de rode peper fijn. Kneus de serehstengel en vijzel de korianderkorrels. Verhit een scheutje olie in een pan en fruit de ui en de knoflook aan. Voeg de serehstengel, korianderkorrels, salamblad en de laos toe. Fruit even mee en voeg de pindakaas toe. Breng op smaak met de bruine suiker en citroensap. Verdun eventueel met water. Let op deze satésaus schift dat hoort zo te zijn

Serveertips

Serveer de saté met de saus.