

Ingrediënten voor 3 personen

500 gr dobbelstenen
varkensvlees (ik gebruik
doorgaans het liefste
varkenshaas)* 2 fijngesnipperde
sjalotjes, 1/2 fijngesneden bol
knoflook 2 el boter, 2 a 3 el ketjap
1 tl ketoembar (zelf
gevijzelde/gemalen
korianderkorrels is het lekkerst)
1/2 tl laos, 1 tl zout (ongeveer) 1
tl gemberpoeder (beter is verse)
asem (of een mengsel van
(verse) sereh en citroensap) 1 tl
goela djawa (of gewoon bruine
rietsuiker)

Tijd: > 2 uur

Keuken: Multi-cultureel

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Saté Belanda

Opgeroepen om snel een stukje vlees op tafel te toveren voor een verjaardagsfeestje, ben ik aan de slag gegaan met een Indonesisch kookboek dat in de kast stond en de aanwezige voorraad aan kruiden in de kast... Dit gerecht zal niet uitblinken qua originaliteit, maar het smaakte er niet minder om. Daarnaast heeft een beetje koelkast en keukenkastje wel 90% van de ingrediënten in huis, dus geen enkele reden om een pakje (boemboe) te gebruiken... Durf te variëren en af te wijken want niks is leuker dan een eigen twist geven aan een recept...Dus heb je een ingrediënt niet.... wees creatief ;-)

Vorbereiding

Meng de sjalotjes en knoflook met de kruiden. Maal dit zo fijn mogelijk in de vijzel. Smelt de boter, haal het van het vuur en roer de kruiden en ketjap erdoor. Doe vervolgens in een niet-metalen schaal. Voeg hieraan het vlees toe en laat het gedurende een paar uur marinieren (24 uur mag best).

Bereidingswijze

Rijg de gemarineerde stukjes vlees aan de stokjes en rooster of grill dit.

Serveertips

Tips: 1) Heb je geen sjalotjes, dan een lente uitje nemen en een halve gewone ui (niet te groot!) 2) Je kunt er eventueel nog een klein schepje (tl.) hoy sin door mengen voor een iets krachtiger marinade. pas wel op, want gekochte hoy sin is kan zeer uitkomstend zijn. 3) Ook lekker is om er santen aan toe te voegen. ____ * Kipfilet kan ook prima!

