

Ingrediënten voor 6 personen

- 1200 gram
procureur/varkensnek of
schouderkarbonade (zonder bot)
in kleine blokjes gesneden - 2
rawits, fijngehakt - 1 el palmsuiker
- snufje zout Marinade: - 1 rode
peper - 125 gram sjalotten - 6
tenen knoflook - 20 gram verse
gember - 30 gram verse kentjoer
(of 1 tl poeder) - 50 gram verse
kurkuma - 2 kemirie noten - 1 tl
trassi - 1 tl korianderzaad - ¼ tl
zwarte peper - ¼ tl nootmuskaat -
4 kruidnagels - 1 stengel
citroengras/sereh - 1 salamblad
(of laurierblad) - ¼ tl zout - 4 el
water - 4 el plantaardige olie
(arachide of zonnebloem)

Tijd: > 2 uur
Keuken: Indonesisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Balinese varkenssaté

Deze saté komt uit het boek 'Street Foods of Bali' wat ik van mijn vakantie heb meegebracht. Het gerecht staat onder de naam 'Sate Asam Celeng' maar toen ik dat ging vertalen kreeg ik everzwijn saté als vertaling. Omdat ik gewone varkensprocureur heb gebruikt heb ik het gewoon Balinese varkenssaté genoemd Ik heb het recept enigszins aangepast aan de Nederlandse norm en dus minder pepers gebruikt. Ook heb ik hier en daar naar eigen inzicht wat veranderingen aangebracht. De aangepaste versie, die ik zelf graag vaker wil gebruiken, zet ik hier neer. TIP: Ik heb er uit hetzelfde boek een Balinese-pindasaus- bij geserveerd.

Bereidingswijze

- Maak de marinade. Maak alle ingrediënten (behalve de olie, citroengras, salamblad en water) fijn in een stenen vijzel (je kunt ook een keukenmachine of staafmixer gebruiken). - Verhit de olie in een pan met dikke bodem, voeg de fijngemaakte pasta, het citroengras, salamblad en water toe en laat dit even pruttelen op een klein pitje tot de vloeistof is ingekookt en de saus geurig is. Zet opzij om af te koelen.
- Meng het vlees, rawits, palmsuiker en zout goed door elkaar en voeg de marinade toe, meng dit ook weer goed door elkaar. - Rijg het vlees aan stokjes en zet ze opzij. - Grill de sateetjes op een loeihete bbq en draai ze vaak om. - Serveer ze direct.

Serveertips

Lekker met Balinese-pindasaus-

